Matière médicale

Paul Blondeau

Salsepareille

La Salsepareille est une plante sarmenteuse, originaire de l'amérique, qui croit naturellement au Pérou, au Mexique et autres contrées du nouveau continent, Elle a pu être naturalisée, pour ainsi dire, dans l'Île de France

Les Espagnols qui les premiers connurent cette plante en durent la découverte aux Indiens; La Salsepareille a été introduite dans la médecine Européenne par Fallope, Alpin, Amatus Lusitanus; Matthiole est dans la Synonymie, est le premier auteur qui ait décrit la salsepareille, et déjà ses propriétés antisyphilitiques étaient connues.

Généralement la racine de salsepareille se compose d'une souche ligneuse qui se propage par des nodosités naissant à côté les unes des autres et qui est munie de radicules très nombreuses longues de plusieurs pieds, de la grosseur d'une plume à écrire et au dessous, douées d'une grande flexibilité, formées elles mêmes d'une partie corticale succulente à l'état frais et d'un meditullium ligneux qui règne d'un bout à l'autre et rend ces radicules difficiles à fendre transversalement et très faciles à fendre dans le sens de leur longueur.

Le Commerce nous fournit plusieurs variétés de salsepareilles; provenant des différents pays où elle croît, et selon différents caractères plus ou moins ~~distinc~~ distinctes les uns des autres. On en distingue quatre cinq ou six sortes selon les différents auteurs ~~naturalis~~ qui ont fait l'Histoire naturelle de cette substance, Mr. Fée, distingue quatre espèces de salsepareille, qui sont: la Salsepareille de Honduras; la Salsepareille caraque; la salsepareille rouge, ou de la Jamaïque. et la Salsepareille du Brésil ou de Portugal. Mr. Richard y ajoute la Salsepareille blonde, et Mr Guibourt, décrit six sortes de salsepareilles, qui sont celles de Mr. Fée plus, la salsepareille de la Vera Cruz, et la salsepareille ligneuse

Salsepareille du Méxique dite de Honduras

Cette Salsepareille paraît venir des ports de Tampico et de la Vera-Cruz; elle nous arrive par balles de 60 à 100 kilogr très serrées et liées fortement avec des cordes; les racines sont longues, de 3 à 9 pieds, offrent peu de fibres radiculaires, et sont munies de leurs souches et tronçons de tiges, ces souches sont grises, extérieurement blanchâtres intérieurement; retenant entre leurs nodosités une terre noire, dure qui paraît avoir été ~~de l'eau~~ détrempée d'eau avant la dessication, les tiges

sont jaunâtres noueuses, géniculées, à peu près cylindriques ou tetragones, munies de quelques épines ligneuses; les racines sont noirâtres, extérieurement à cause de la terre qui les recouvre, présentent des cannelures longitudinales, et profondes, devenues inégulières par la dessication corticale; l'écorce est d'un blanc rosé à l'intérieur, et recouvre un meditullium ligneux blanc, cylindrique qui parcourt la racine dans toute sa longueur; ce meditullium offre une saveur fade amylacée, tandis que la partie corticale, jouit d'une saveur mucilagineuse et amère assez prononcée. L'odeur est généralement terreuse, se développe par la coction aqueuse. La poudre est grise.
Cette racine de salsepareille est quelquefois falsifiée avec les tiges de plantes inertes telles que celles de quelques autres smilax quelquefois aussi avec les racines d'asperge, mais cette fraude se reconnait très facilement.

Salsepareille de la Vera Cruz. M. Guibourt décrit sous ce nom, une racine semblable à la précédente par la forme générale et les caractères de la tige, mais, d'une qualité très inférieure; elle est très propre, comme si elle eut été lavée, sa couleur est brune noirâtre, son écorce est formée par de petites pellicules fibreuses, elle se détache très facilement qui se détache en très grande partie du meditullium. Son odeur est aigre, et pourrait faire croire qu'elle a été traitée par l'eau, si la saveur amère sensible et la blancheur intérieure de sa partie ligneuse ne réparaient cette assertion.

Salsepareille rouge dite de la Jamaïque
Cette racine a été indiquée pour la première fois par Mr Pope pharmacien de Londres qui pense que c'est un produit non cultivé de quelque partie du continent mexicain, et qu'elle n'arrive de la Jamaïque que par voie de transit, elle semble en effet venir de Honduras, et c'est cette salsepareille supérieure de Hernandez produite par la même plante que celle du Mexique; cette salsepareille vient par bottes comme celle du Mexique, soit isolément, soit mélangée à celle du Mexique dont elle offre la forme générale et après de quelques caractères différentiels ainsi les souches sont plus allongées par conséquent plus ramassées les tiges présentent des épines plus nombreuses, espacées, plus fortes et plus piquantes, qui sont ordinairement rangées circulairement autour des nœuds. et placées à la base d'une gaine foliacée — lorsque ces nœuds se trouvent avoir été recouverts de terre, ces épines se développent en tubercules ligneux et les épines se changent en racines, de sorte que les épines ne sont dans ces cas que des racines avortées et que les souches

dans les salsepareilles rouges, se trouvent souvent espacées par des portions de tiges devenues souterraines et comme disposées par étages.
Les racines sont nombreuses, longues de 6 à 7 pieds, ridées et comprimées par la dessication, grêles et très propres privées de terre. Leur épiderme est rouge orangé, le plus ordinairement, souvent aussi il est d'un gris rougeâtre ou blanchâtre et parfois même on rencontre ces deux couleurs sur la même souche, ce qui démontre la similitude des espèces. L'écorce est souvent humide et paraît renfermer aucune viscosité ce qui permet de fendre ces racines avec beaucoup plus de facilité que celles de Honduras et sans avoir besoin d'être ramollies par un séjour à la cave pour leur donner une plus grande souplesse. La saveur de cette racine est moins mucilagineuse, plus amère et plus aromatique que dans la première. Cette salsepareille paraît venir dans un terrain sec et appartenir à une plante non cultivée car elle est plus grêle, plus colorée, plus sapide et moins amylacée que la racine provenant de la plante cultivée — Elle paraît être d'une qualité supérieure et MM Pope et Robinet pensent qu'elle l'emporte sur toutes les autres en qualité.

<u>Salsepareille ligneuse</u> cette salsepareille décrite par Mr Guibourt est remarquable par le volume, la grandeur, et l'aspect ligneux de toutes ses parties, sa souche est très volumineuse, de la grosseur du poing, noueuse, irrégulière, ligneuse, d'un blanc grisâtre à l'intérieur ses racines sont très longues, de 3 à 4 lignes de diamètre recouvertes d'un épiderme brun foncé ou noirâtre, formé d'une écorce rouge peu épaisse, de couches et profondément sillonnée, et d'un meditullium ligneux large et d'une couleur de bois de chêne. Les tronçons de tiges qui se trouvent avec la souche sont épaisses d'environ un pouce et sont garnies d'aiguillons superficiels rangés par sillons longitudinaux et non ligneux et épars comme dans les smilax sarsaparilla; ce qui fait penser que cette racine est celle d'un autre smilax différent des autres sans qu'on puisse bien le préciser. La saveur est mucilagineuse et amère, cette salsepareille est rare, peu estimée à Paris, et recherchée à Bordeaux, elle paraît venir du Mexique —

<u>Salsepareille caraque</u> Nous avons autour deux sortes de salsepareilles, l'une arrive en bottes de plusieurs livres, de deux pieds de long environ garnies de leurs souches et renfermées dans un emballage de toiles comme celle de Honduras, mais elle est plus propre non terreuse et moins déformée par la dessication elle est généralement cylindrique et offre des stries longitudinales. Sa couleur est tantôt blanche

d'autrefois rougeâtre extérieurement. Son cœur
ligneux est blanc et tranche agréablement avec
le rouge rosé de l'écorce quand cette couleur existe
elle se fend très facilement. Quand elle est bien
choisie elle a une belle apparence. Aujourd'hui
elle est presque inusitée ce qui fait croire qu'elle
n'est aussi active que les autres outre cela elle
offre souvent un chicot considérable et des
mêmes racines qui en font négliger l'emploi —
L'autre sorte est par petites bottes de 12 à 18 pouces
entourées transversalement dans des surons
cousés en cuir enlacés avec des liens également
en cuir de telle manière que la salsepareille
n'est pas entièrement cachée — Les racines
sont courtes flexibles difficiles à fendre munies
d'un chevelu très fort; leur couleur comme celle
des précédentes est rouge ou blanche, de même elles
sont cylindriques et offrent des stries longitudinales.
leurs souches sont grêles et offrent des portions de
tiges radicantes quadrangulaires, verdâtres sans
aucune épine et un peu pubescentes.

Salsepareille du Brésil dite de Portugal

cette racine vient des provinces de Para et de
Maranhão, privée de sa souche. est réunie en
bottes cylindriques fortes très serrées et entourées d'une
liane d'un bout à l'autre. elle est de la grosseur
d'un petit tuyau de plume d'un rouge terne
obscur à l'extérieur et marquée de stries longitudi-
nales. cylindrique. elle présente moins de radicules
que la salsepareille caraque, bien plus que la
salsepareille Honduras, blanche à l'intérieur et très
elle semble amylacée, saveur un peu amère. —
quelquefois à l'intérieur des bottes on trouve des
parties de souches et de tiges radicantes quadrangu-
laires à leur partie inférieure présentant
une série d'aiguillons disposés longitudinalement.
à la partie qui avoisine la racine. elle [illegible]
est absolument semblable à celle de la grosse
salsepareille ligneuse du Mexique. Cette
sorte de salsepareille s'expédie du Brésil à
Lisbonne de là son nom de salsepareille de
Portugal. — elle a été fort longtemps estimée à
cause de l'absence des souches. elle se vend même
encore cher à cause de cette qualité. mais comme
usage médical elle est de beaucoup inférieure
à la salsepareille de Honduras et de la Jamaïque.

La Salsepareille Blonde qui est la 1re sorte
que les savants établissent parmi les salsepareilles
est une racine qui présente la structure générale
des salsepareilles mais qui n'a point cette
couleur brune ou rougeâtre que l'on remarque
dans la plupart des autres espèces elle est.

d'un blond clair, ses racines sont striées longues tonales
un peu plus volumineuses que celles des autres sortes
dépourvue d'aspérités très mucilagineuse quand on
la mâche légèrement amère, d'une saveur douceâtre
qui parait légèrement sucrée – le meditullium
ligneux n'est pas très gros mais la partie corticale
est très développée.

origine — L'Origine des différentes sortes de salsepareilles
commerciales n'a pas été jusqu'à présent bien connue
il est cependant à peu près certain que d'après les
caractères tranchés qu'elles présentent, ces racines
sont produites par des smilax différents – ainsi
la salsepareille du Mexique ou Honduras, parait être
la Zarza-parilla prima ou le mecapatli d'Hernandez
qu'il dit croître dans les vallées et proches des fontaines
qui fournissent de l'eau à Mexico et à Tzonpango.
et dans la province de Honduras d'où la meilleure est
transportée en Europe. cette plante est bien le
Smilax Salsaparilla de Linnée – que Mr Guibourt
pense donner la plus grande partie des espèces commerciales
d'autres espèces produisent sans doute des espèces
analogues que l'on pourrait utiliser telles sont les
smilax officinales, syphilitica. H.B. quadrangularis:
laurifolia, macrophylla etc.
C'est le même smilax qui selon Mr Hernandez
produit la salsepareille de la Jamaïque.
D'un autre côté on a attribué la salsepareille caraque
au smilax officinalis de Mr de Humboldt et au
smilax syphilitica de Willdenow. sans savoir
de quelle des deux précisément accorder l'origine
ces divergences établissent une incertitude réelle dans
l'histoire des salsepareilles.

Examen chimique — Plusieurs Chimistes se sont occupés de rechercher
le principe actif de la salsepareille
Mr Pope médecin anglais s'est assuré que la matière
extractive résidait dans la partie corticale. suivant
ce même auteur c'est à cet extrait qui est très soluble
dans l'eau que la salsepareille devait ses propriétés
médicales – la partie médullaire est inerte.
Vers la même époque Mr le Dr Palotta en Italie
ayant précipité par l'eau de chaux, une forte infusion
de cette racine, traitant par au préalable carbonique
le précipité délayé dans l'eau, convertit la chaux en
carbonate et évaporant la liqueur à siccité traita
le résidu par l'alcool à 40° et par une nouvelle évaporation
il obtint une matière blanche astringente nauséeuse
à laquelle il donna le nom de Parigline.
D'un autre côté le Dr Folchi après avoir décoloré
par le charbon un macéré de salsepareille et l'ayant
fait évaporer a vu se former un dépôt de matière

+ Batka prend la pariglinine et la smilacine pour un même acide qu'il nomme acide pariglinique

cristalline qu'il nomma la smilacine
+ Thubeuf pharmacien de Paris
traitant la salsepareille par l'alcool fort a obtenu
un précipité d'une matière cristallisée en
concentrant les liqueurs et les laissant déposer
puis reprenant ce dépôt par l'alcool rectifié
bouillant. par ce traitement il retira une
matière cristallisée qu'il nomme salsepariné.
la salsepariné est solide, incolore, inodore, cristallisable non pas pour toujours, elle est neutre
ne s'unit ni aux acides ni aux alcalis. elle a
beaucoup de rapport avec la saponine dont elle
diffère en ce qu'elle n'est point acide, par sa
cristallisation, sa saveur nulle d'abord se
prononce par la dissolution, presque insoluble
dans l'eau froide, ne donne point de résine
jaune, ni d'acide mucique quand on la traite
par l'acide azotique. Elle ne se transforme pas en
acide oxalique quand on la traite par l'acide [illegible]
quand elle est sèche, elle est à peu près insipide
mais quand elle est dissoute elle est âcre, un peu amère
la salsepariné est un peu soluble dans l'eau froide elle
est plus soluble dans l'eau chaude, sa dissolution
jouit a un haut degré de la propriété de mousser
pendant l'agitation; c'est à sa présence que les
infusions de salsepareille doivent leur même caractère
l'alcool la dissout bien; elle y est plus soluble à chaud
et elle cristallise par le refroidissement de la liqueur.
Elle est insoluble dans l'Ether, l'Iode colore sa
dissolution aqueuse en rouge safrané. quand

Salsepariné

elle est isolée elle n'est point volatile, mais mr Berzel
prétend qu'elle est volatile dans la vapeur d'eau.
mr Thubeuf le premier a donné le meilleur mode
de son extraction a cet effet il traite la salsepareille
par l'alcool à 85° et il distille ensuite jusqu'aux 7/8
et puis bouillir l'autre 1/8 avec du charbon il
filtre et laisse déposer pendant 24 à 48 heures
au bout de ce temps il se dépose une assez grande
quantité de salsepariné, quelquefois même la liqueur
est prise en masse. on fait égoutter et on purifie par
des dissolutions dans l'alcool et au moyen du
charbon. Les eaux mères évaporées contiennent
[illegible] par l'eau qui en sépare des matières
grasses et résineuses. On la reprend [illegible] et on
purifie par de nouveaux traitements alcooliques.
Ce procédé a le défaut de faire perdre une certaine
quantité de salsepariné qui reste dans les Eaux mères
mr Poggiale a employé un moyen plus économique
et plus commode, qui permet d'obtenir une plus grande
quantité de cette substance. A cet effet, il verse
dans la teinture alcoolique de salsepareille, de
l'acétate de plomb jusqu'à ce qu'il ne se forme plus
de précipité, il précipite l'excès de plomb par un
peu d'acide sulfurique, puis il distille après avoir
filtré. Par la précipitation les liqueurs sont en
partie décolorées, elles sont moins visqueuses, et

la salsepareine se dépose avec plus de pureté, il y a aucun dans cette opération une déperdition de salsepareine dans les eaux mères, mais on peut la précipiter en partie, mais non en totalité, en traitant les liqueurs par le sel marin —

La salsepareille fournit encore à l'analyse outre la salsepareine une huile volatile en petite quantité, une résine âcre et amère, une matière huileuse, une matière extractive, de l'amidon, et de l'albumine —

Usages en médecine. La salsepareille jouit d'une assez grande réputation comme médicament employé dans le traitement des maladies vénériennes. cette réputation lui est contestée. Mr. Hanisch dans son Programme la regarde comme un tonique pour réparer en quelque sorte la constitution des malades. il ajoute qu'à haute dose elle donne des nausées, elle ralentit le pouls et met le malade dans un état d'affaiblissement passager — Pallota a attribué la même action à la salsepareine —

Quand on veut traiter la salsepareille par un véhicule, on a l'habitude de la fendre, à cet effet on la met à la cave pendant quelques heures elle se gonfle et alors on peut la fendre avec un couteau dans le sens de sa longueur et la couper par petits tronçons et puis on la fait sécher si on doit la conserver — il est bien encore essentiel quand on traite la salsepareille par un véhicule, de faciliter à ce véhicule de pouvoir pénétrer les pores de la substance, à cet effet on contuse la racine avec un pilon de bois, on la fait passer à la meule ou au moulin à café. et tout alors divisé le véhicule la pénètre plus parfaitement —

En Pharmacie. En Pharmacie la salsepareille est employée soit en poudre, en extrait, en sirop — tisane elle entre dans la composition du sirop de Cuisinier, du Rob de Laffecteur.

Fausses Salsepareilles.

Comme toutes les substances exotiques, la salsepareille a été exposée aux conséquences plus ou moins nombreuses, on lui a substitué d'autres plantes plus ou moins variées de contrées et de familles différentes.

une des fausses salsepareilles qui s'en rapproche le plus est l'Agave Cubensis de Jacquin. plante de la famille des Broméliacées. elle appartient à l'agave ou Maguey du Mexique. cette plante affecte la forme d'un grand aloès, sa souche est surmontée grosse comme la cuisse est garnie tout autour de racines grosses comme une petite plume. que l'on pourrait confondre avec la salsepareille aussi est-elle connue sous le nom de Fausse salsepareille rouge elle ne est offerte d'un

rouge de garance foncée séparé du corps ligneux —
qui est blanc [illegible] composé de fibres distinctes
faciles à séparer et pouvant servir à faire des cordages.
odeur nulle écorce faiblement astringente —
La seconde racine qu'on a substituée à la salse-
pareille, est la Salsepareille d'Allemagne fournie
par le Carex arenaria famille des Cypéracées —
cette plante croît sur les bords de la mer en France
et en Hollande, elle sert à retenir les sables des dunes
à cause de ses rhizomes rampants souterrains qui
sont longues et fortes, ressemblant assez à un gros
chiendent rouge, mais quand cette racine est
coupée elle pourrait être facilement confondue avec
la salsepareille. Son extérieur est rougeâtre son
intérieur blanchâtre et fibreux saveur douceâtre
un peu de réglisse semblable à celle de la fougère —
Une troisième fausse salsepareille est la
Salsepareille grise d'Allemagne originaire [illegible]
écorce grise mince difficile à séparer du corps ligneux
racine longue cylindrique, on reconnaît donc la
salsepareille grise, véritable en ce que cette dernière
peut facilement être pliée sans se rompre tandis
que la fausse salsepareille grise ne peut être
pliée sans casser net. en masse cette racine
a une odeur de [illegible]. saveur non muci-
lagineuse souvent nulle. d'autres fois un peu aroma-
tique — comme [illegible] —
Salsepareille grise de Virginie Aralia nudicaulis
famille des araliacées — ce n'est point une racine
mais bien une tige composée épiderme gris blan-
châtre ou rougeâtre, comme foliacé — partie corticale
jaunâtre spongieuse, gorgée d'air au milieu
à l'intérieur corps ligneux blanchâtre. cylindrique
avec un canal médullaire qui n'existe pas
dans la salsepareille — odeur faible saveur ana-
logue à celle de [illegible] de persil. ....
Fausse salsepareille de l'Inde Periploca indica
introduite sous le nom de Smilax aspera souvent
accompagnée de sa tige qui offre un canal médullaire
cette fausse salsepareille de l'Inde est le [illegible]
est une racine longue de 12 à 18 pouces. de la
grosseur d'une plume à [illegible] tortueuse
souvent brusquement pliée en divers endroits.
écorce épaisse marquée de fissures transversales.
se séparant par places du meditullium ligneux —
offrant des tubes poreux. Épiderme d'un rouge
obscur. intérieur de l'écorce est grisâtre. bois d'un
blanc jaunâtre saveur à peine sensible — mais
parfum agréable [illegible]

de l'Aloës

Partie Botanique — Ce que l'on connait dans le commerce sous le nom d'aloës, est un suc concret que l'on retire des feuilles de ~~plusieurs~~ plantes qui viennent dans les pays chauds et appelées Aloës. Ces plantes sont fort belles, et elles appartiennent à la famille des Liliacées. Elles sont remarquables par leurs feuilles épaisses charnues, fermes, carénées, à leurs dentées et piquantes; leurs fleurs sont tubulées souvent bilabiées et disposées en épis sur un long pédoncule qui sort du centre des feuilles. On en connait un grand nombre d'espèces dont les feuilles sont toutes formées à l'intérieur d'une pulpe mucilagineuse inerte, et attachées de vaisseaux propres remplis d'un suc amer qui constitue l'aloès officinal. On l'extrait surtout de l'Aloe perfoliata, et elongata dont les nombreuses variétés croissent en arabie, dans l'Inde, en Afrique et en Amerique et des Aloe spicata et linguaeformis ~~[illegible]~~ Thunberg au Cap de Bonne Espérance.

Extraction du suc. — Les auteurs s'accordent peu sur le procédé employé pour l'extraction du suc ce qui fait necessairement varier les produits obtenus selon les pays. Selon les uns on coupe les feuilles à leur base et on les place debout dans des tonneaux au fond desquels le suc se rassemble. Le procédé est produit peu doit aussi donner le meilleur aloës. Selon les autres les feuilles sont hachées et pilées et le suc [illegible] retiré par expression et on laisse ce suc s'évaporer au soleil dans des vases plats. À la Jamaïque, les feuilles sont coupées par morceaux, placées dans des paniers, et plongées dans l'eau bouillante pendant 10 minutes. Après cela on les retire et on les remplace par d'autres qu'on retire et qu'on remplace de même jusqu'à ce que la liqueur paraisse assez chargée, alors on la laisse reposer déposer, puis on la décante et on la fait évaporer. Lorsqu'elle est suffisamment rapprochée, on la coule dans des calebasses où elle achève de se dessécher et se solidifier. Dans d'autres pays on soumet les feuilles hachées, à la décoction dans l'eau. On conçoit combien l'aloès doit varier en qualités selon ces différens procédés.

On incise aussi les feuilles et on reçoit le suc qui en découle dans d'autres feuilles placées au dessous

Le commerce nous présente l'aloès sous plusieurs formes et sous ce rapport la qualité en est aussi très variable. Voici quels sont ces différens aloès

L'Aloès succotrin vrai est rare en France, il est plus commun en angleterre. Ainslie le caractérise parfaitement. Il le décrit comme étant brun rougeâtre, lustré comme verni, d'une odeur aromatique agréable. Duncan lui donne également une surface luisante et lisse, une couleur ~~rouge~~ ~~jaunâtre~~ avec un reflet pourpre une odeur non désagréable semblable à celle de la myrrhe. Il cède facilement à la chaleur, et se ramollit dans

les doigts comme la cire, divisé et séché à l'air il se pulvérise facilement et sa poudre est d'une couleur d'or brillante. Il est aussi plus foncé en couleur que l'aloès du Cap, aussi sa transparence est-elle visible dans sa masse même, tandis que celle du Cap ne l'est que dans ses lames minces. — Celui-ci est d'un brun noir paraissant verdâtre en masse et rouge lorsqu'il est divisé en petites lames. — L'autre est rougeâtre en masse et blond quand il est divisé. Son odeur est aussi entièrement différente. Celle de l'aloès succotrin est douce et agréable, l'aloès du Cap a une odeur forte que l'on regarde depuis longtemps en France comme type de l'odeur du bon aloès.

L'Aloès hépatique est opaque et de couleur de foie, verdâtre et difficile à rompre, il cède cependant en s'amollissant comme de la poix. Son odeur est analogue à celle de l'Aloès succotrin —

Ces deux aloès sont apportés de Bombay en Angleterre renfermés dans des peaux de buffles et même suivant un droguiste de Londres on peut trouver l'aloès succotrin formant des veines au milieu de l'aloès hépatique, ce qui pourrait les faire attribuer tous les deux au même végétal et les avoir amenés des mêmes contrées — Ainslie combat cette opinion; selon lui l'Aloès succotrin est apporté dans l'Inde de l'île de Socotora où on l'extrait comme celui du Cap de l'Aloë spicata et l'Aloès hépatique est produit dans l'Yémen en Arabie par l'Aloë perfoliata. Mais il existe une différence entre l'odeur et la couleur de l'Aloès succotrin et de l'aloès du Cap, qui fait douter qu'ils soient produits par le même végétal tandis qu'il y a une identité très prononcée entre l'aloès succotrin et l'Aloès hépatique et M. Guibourt est amené à penser que ces deux derniers sont produits par l'aloe perfoliata et celui du Cap par l'aloe spicata.

L'Aloès du Cap de Bonne Espérance est très prisé en Angleterre. C'est à cet aloès que l'on donne généralement en France le nom d'aloès succotrin. Il arrive en caisses d'un poids considérable; sa couleur est brune foncée, ayant un reflet verdâtre; cette couleur foncée le fait paraître opaque quand il est vu en masse et quand il est en lames minces il est rouge et transparent. Sa poudre est jaune, ayant un reflet verdâtre. Sa saveur très amère, son odeur très aromatique forte particulière et peu agréable, cette odeur acquiert une force plus grande quand on le triture dans un mortier avec de l'eau et le réduit en une masse molle visqueuse dans laquelle l'eau [illegible] d'aloès, par suite de la solubilité [illegible] d'un jaune foncé —

L'Aloës des Barbades est envoyé de la Jamaïque et des Barbades renfermé dans des grandes callebasses. il est extrait probablement de l'aloë sinuata. sa couleur est d'un rouge terne, devenant à la longue presque noire à la surface. sa cassure est terne, presque opaque, il est moins fragile que l'aloës du Cap. son odeur est analogue à celle de la myrrhe forte et peu agréable. sa poudre est d'un jaune rougeâtre sale, qui devient d'un rouge brun à la lumière. traité avec l'eau il s'y dissout plus complètement que l'aloës du Cap, et donne un soluté peu coloré. son odeur n'a aucune [illegible] par ce moyen et elle est d'ailleurs alors plus faible que celle du premier —

L'Aloës de l'Inde ou Mozambrun se prépare dans l'Inde sans doute par la décoction des feuilles de l'Aloe perfoliata. il a assez d'analogie avec l'aloës des Barbades, il est souvent mêlé d'impuretés. Ainsi le regarde comme un produit grossier et peu estimé — il a été présenté à Paris comme un produit rare et d'un prix très élevé —

L'Aloës Caballin est un aloës très impur destiné à l'usage des chevaux — cet aloës se prépare donc soit avec le dépôt des liqueurs dans les différents pays d'où on nous l'envoie, soit en Espagne ou au Sénégal, avec les aloës qui s'y trouvent et qu'on a traité par décoction — Mr Guibourt en a décrit deux sortes bien distinctes, l'une évidemment formée du pied de l'Aloës du Cap. que l'on observe au-dessus de la partie supérieure de la masse; l'autre en masses tout à fait noires, opaques, à cassure uniforme, non fragiles, difficiles à pulvériser par trituration. il paraît gommeux sous le pilon et forme une poudre verdâtre qui se délaie facilement dans l'eau en formant un soluté brun.

L'Aloës hépatique faux est décrit par Mr Guibourt comme un aloës du Cap brun entièrement opaque et vendu sous le nom d'aloës hépatique — excepté la couleur il possède toutes les autres qualités de l'aloës du Cap. il paraît être d'une qualité impure et formé par l'évaporation de liqueurs troublées. cette partie supérieure et transparente ayant fourni la première qualité — cet aloës est peu fragile, non coulant, et donne une poudre verdâtre. il doit être rejeté selon le même auteur parce qu'il ne possède aucune des qualités du véritable aloës hépatique

L'Aloës Moka est indiqué par Mr Pé comme étant assez semblable à l'aloës du Cap mais étant beaucoup moins purgatif. on manque de détails sur cet aloës que l'on pense être une variété de celui de Socotora à cause de la proximité des deux îles Moka et Socotora

Opinion de Richard. Mr Richard pense que les trois grandes espèces d'aloès, succotrin, hépatique et caballin, sont formées par la réunion de tous les aloès qui seraient mis dans des paniers, puis exprimés après avoir été trempés dans l'eau chaude. le suc serait mis à déposer dans des baquets où il se formerait trois couches bien distinctes. une supérieure qui serait l'aloès succotrin, une intermédiaire, moins belle, qui serait l'aloès hépatique, et la couche inférieure qui serait mélangée avec toutes les impuretés serait l'aloès caballin —

L'aloès a une saveur amère très remarquable, il est soluble dans l'alcool et aussi entièrement soluble dans l'eau bouillante mais il se précipite en partie par le refroidissement. la partie précipitée peut être transformée en une matière tout à fait insoluble par plusieurs ébullitions successives —

Opinion des chimistes. Examen chimique. MM Bouillon Lagrange et Vogel ont considéré l'aloès comme un mélange de résine et de matière extractive. Mr Braconnot l'a regardé comme étant un principe particulier résinoïde analogue à celui du quinquina, de l'absinthe, des centaurées, qui étant plus soluble à chaud qu'à froid se précipite par le refroidissement et serait soluble dans l'éther et surtout dans l'alcool, les alcalis etc. Mr Berzelius est d'une opinion mixte selon lui l'aloès serait ~~formé~~ formé, dans son état naturel, d'une seule substance également soluble dans l'eau et l'alcool mais par l'action de l'air il se produirait un apothème ou corps plus coloré insoluble dans l'eau froide un peu soluble dans l'eau bouillante soluble dans l'alcool, ce corps mélangé avec l'extractif non coloré constituerait l'aloès tel que nous le connaissons. Traité par l'acide nitrique l'aloès donne naissance à deux acides, l'acide aloétique et polychromatique qui donnent des couleurs de nuances très variées et employés dans la teinture pour les soieries — Mr Roy en traitant l'aloès par l'alcool à 40° a obtenu une couleur rouge foncé très vive, la liqueur distillée produit une sorte d'extrait pulvérulent rouge qui est très soluble dans l'eau et lui communique une couleur rouge violette très foncée — Pfaff y découvrit un principe amer qu'il nomma aloésine et que Mesmer considère comme étant de l'aloïne

Usages et action médicale. L'aloès est purgatif très échauffant, à haute dose; à petite dose il agit comme stomachique et il a une action spéciale sur le rectum. pour cette raison on le préfère aux autres purgatifs lorsqu'il faut produire une évacuation qui doive être longtemps continuée —

Il entre dans une foule de préparations pharmaceutiques. On en fait une teinture, des pilules simples ou composées, il entre dans la composition de l'élixir de longue vie, de Garus, de l'élixir de Paracelse, de l'électuaire hiera picra, des pilules d'Anderson, ante-cibum, de Bontius

des Rhubarbes

Historique — La Rhubarbe est une racine très anciennement connue et employée — mais selon le dire des auteurs les anciens ne connaissaient pas l'espèce de Rhubarbe qui se rencontre maintenant dans le commerce. D'après Dioscoride, on voit que les anciens connaissaient et employaient le Rhaponticum espèce de Rhubarbe qui pousse sur les bords du Volga et même un nom lui viendrait du lieu de sa rencontre. Rhaponticum viendrait de Rha et Ponticum. Rha est le nom ~~ancien~~ par lequel les anciens designoient le Volga, et Ponticum à cause de la situation de ce fleuve au delà du Pont Euxin — les anciens lui donnaient aussi le nom de Rhabarbarum... et selon quelques auteurs ce nom serait aussi formé par la réunion de deux autres. Rha serait une corruption du mot Rhéon (Ῥεον) qui est le nom sous lequel les anciens designoient cette racine qu'ils ~~nommaient~~ le Rha barbarum. parce qu'ils allaient chercher cette racine chez les étrangers auxquels ils donnaient le nom de Barbares.

La Rhubarbe nous est fournie par des plantes du genre Rheum de la famille des Polygonées.

Botanique — En Botanique on compte plusieurs espèces de Rheum mais quelques-uns seulement sont employés dans leurs racines pour les usages de la médecine.

Les différentes espèces sont: le Rheum Rhaponticum — Rheum undulatum — Rheum compactum, Rheum palmatum — Rheum australe.

Le Rheum Rhaponticum Rhapontic, croît naturellement dans l'ancienne Thrace sur les bords de la mer Caspienne dans les deserts situés entre le Volga et l'Oural, on le trouve aussi en Sibérie sur les montagnes de Krasnojar, il est cultivé en Europe et notamment en France. C'est ~~[illegible]~~ Alpinus qui vers 1610 le fit venir de Thrace. Le Rhapontic cultivé maintenant dans nos jardins pousse ~~[illegible]~~ des feuilles très grandes cordiformes, du centre desquelles s'élève une tige haute de deux à trois pieds, garnie de feuilles moins grandes que les autres et terminée par un panicule de fleurs blanches. Sa racine est brune à l'extérieur d'un jaune marbré à l'intérieur, grosse, charnue souvent ramifiée, d'une saveur amère astringente et aromatique. Le commerce nous présente cette racine sous deux formes, l'une qui provient de Rhapontics naturalisés en France dans les jardins des environs de Paris, ou d'ailleurs presque tous cultivés, elle est décrite par Mr Henry sous le nom de Rhubarbes de France dans son mémoire sur ces plantes. Elle est grosse comme le poing et une apparence ligneuse d'un gris rougeâtre à l'extérieur et une cassure transversalement marbrée de rouge et de blanc en stries très serrées

rayonnantes du centre à la circonférence. Sa saveur est forte, astringente, mucilagineuse, elle teint la salive en jaune et ne craque pas sous la dent. Son odeur est analogue à celle de notre rhubarbe mais plus désagréable. Sa poudre est d'une couleur rougeâtre que ne présente pas la Rhubarbe ordinaire.

L'autre forme de Rhapontic est analogue à la racine décrite par Lemery, elle est longue de 3 à 4 pouces grosse de deux à trois et d'une apparence moins terne que la première jaune pâle, d'une couleur plus pure et moins rougeâtre extérieurement ce qui lui donne une plus grande ressemblance avec la Rhubarbe, et permet de la mêler quelquefois avec la Rhubarbe de Chine et de Moscovie dont elle diffère cependant par des caractères très tranchés. tels que sa cassure rayonnante, sa saveur astringente ~~[illegible]~~ mucilagineuse non sablonneuse et son odeur analogue à la première. Cette espèce de Rheum naturalisée en France ainsi que les autres espèces que nous connaissons, nous vient principalement de Rheumpole près de Lorient où on la cultive beaucoup.

Le Rheum undulatum est la première espèce de Rheum connue après le Rhaponticum. Linné lui donna d'abord le nom de Rhabarbarum, puis Rheum undulatum après la découverte du Rheum palmatum il croît naturellement en Sibérie sa tige s'élève à la hauteur de 4 à 5 pieds. les feuilles sont grandes ondulées, un peu velues, les pétioles sont lisses et demi cylindriques. On l'a longtemps considéré comme produisant le vrai Rhubarbe. c'est alors que le gouvernement russe le fit ~~cultiver~~ en grand en Sibérie les résultats obtenus ne furent point en faveur de l'opinion générale puisqu'on n'obtint pas la véritable racine d'ailleurs le gouvernement Russe ~~trompé dans~~ ses espérances ~~[illegible]~~ discontinua pas ~~[illegible]~~ de fournir de la vraie Rhubarbe en Boukharie, d'où il suit que le Rheum undulatum n'est point ~~la Rhubarbe de Moscovie~~ la plante qui fournit la Rhubarbe de Moscovie mais bien un autre Rheum qui croît dans les pays montagneux et presque inaccessibles du pays au nord ouest de la Chine, on la trouve aussi dans toute la Tartarie méridionale et le Thibet depuis la Chine jusqu'aux frontières de Perse.

Le Rheum compactum a les feuilles sous lobées très obtuses, très glabres luisantes denticulées. On ignore l'époque à laquelle cette espèce de Rhubarbe fut connue elle diffère peu du Rhapontic quand aux feuilles elle vient très bien dans les jardins de même que les Rheum undulatum et Rhaponticum. toutes trois cultivées à Rheumpole donnent des produits peu différents connus sous le nom de Rhubarbes de France.

Le Rheum palmatum se cultive aussi dans les jardins. ses feuilles sont d'un vert sombre rudes au toucher, munies de pétioles cylindriques marqués de taches rougeâtres. La tige s'élève à deux ou trois pieds. D'après Murray voici de quelle manière cette plante fut connue vers l'année 1750 sur le désir de Kaw Boerhaave premier médecin de l'Empereur de Russie, le sénat chargea un marchand tartare de lui procurer des semences de Rhubarbe ce qui fut exécuté. les graines semées à St Petersbourg produisirent du Rheum undulatum qu'on était déjà connu et du Rheum palmatum qu'on ne l'était pas encore ayant déjà la preuve que le Rheum undulatum ne donnait

pas la vraie Rhubarbe, on eut quelque raison que le Rheum palmatum venant d'une contrée plus méridionale était la plante qui fournissait la vraie Rhubarbe — le fut l'opinion de David de Gorter, Hope, et Linné jusqu'à ce que les dires de Pallas et Gregori qui avaient étudié l'histoire de la Rhubarbe sur les lieux mêmes cette opinion fut généralement adoptée. Des marchands Bucharés assurèrent à Pallas que les feuilles du Rheum palmatum leur étaient inconnues ajoutant que les feuilles de la vraie Rhubarbe étaient rondes et marquées sur le bord d'un grand nombre d'incisions et Pallas conclut qu'ils voulaient décrire le Rheum compactum. Un Cosaque décrivit à Gregori le Rheum undulatum comme étant la véritable espèce. L'un et l'autre de ces auteurs pensent que sur les montagnes du Thibet qui sont plus méridionales plus découvertes et plus sèches que celles de la Sibérie le Rheum undulatum peut produire une racine plus belle. — De tout ceci on pourrait conclure comme l'a fait Murray que la Rhubarbe vendue aux Russes et tirée de la Tartarie est fournie par ces trois espèces de Rhubarbes. Mr Guibourt pense que le Rheum palmatum est la seule plante qui produise la Rhubarbe.

De nouvelles observations furent faites plus tard sur des échantillons fournis par Jean Thouin jardinier en chef du Jardin du Roi. Ces échantillons provenant de plantes qui étaient cultivées dans un terrain probablement différent de celui de leur mère patrie avaient pu éprouver des altérations plus ou moins grandes, mais ces altérations devaient être du même genre et l'on pouvait regarder comme l'origine de la vraie Rhubarbe celle qui présenterait le plus de caractères rapprochés de la Rhubarbe de Tartarie. — De tous ces Rheum deux étaient parfaitement analogues à ceux de la saveur de ... extérieure c'étaient les Rheum palmatum et undulatum. Le Rheum compactum était plus différent mais à l'état d'un jeune âge.

Le Rheum australe trouvé par le docteur Wallich directeur du Jardin Botanique de Calcutta il le désigna d'abord sous le nom de Rheum Emodi. est celui auquel on attribue maintenant la vraie Rhubarbe — les feuilles sont grandes, larges et dentées — caractère qui s'accorde avec ce que les Bucharés désignaient à Pallas pour la vraie Rhubarbe.

On connaît encore plusieurs espèces de Rheum tels que le Rheum Ribes des Persans feuilles étalées plus larges et plus longues les pétioles les feuilles et les jeunes tiges sont douées d'une acidité peu et agréable, aussi la vend-on sur les marchés de Perse comme plante potagère, le suc rapproché en extrait est employé contre les fièvres putrides comme sudorifique des Persans.

Espèces commerciales — Les diverses espèces commerciales de Rhubarbes sont au nombre de quatre.

1° Rhubarbe de Chine. — En morceaux arrondis d'un jaune sale à l'extérieur, texture compacte marbrée serrée, couleur briquetée, odeur particulière saveur amère plus pesantes que les autres espèces, colore la salive, craquant sous la dent — elle est percée d'un petit trou dans lequel on trouve souvent les débris de la corde qui a servi à la suspendre pendant sa dessiccation — sa couleur terne provient du long voyage qu'elle a fait sur mer. Il paraît cependant aussi

que souvent elle est piquée des vers et gâtée à l'intérieur —

La Rhubarbe de Moscovie est en morceaux inégaliers, anguleux et percés de grands trous, d'un jaune plus prononcé l'extérieur d'une cassure moins compacte que la précédente, marbrée de veines rouges et blanches, odeur très prononcée saveur amère et astringente, colore la salive en jaune sa pâte croque sous la dent — elle est plus estimée que la précédente — Elle venait autrefois du Thibet par la Perse et la Syrie delà les différents noms de Rhubarbe de Perse de Turquie d'Alexandrie elle paraît venir par la voie de Russie elle est évidemment la même espèce que la Rhubarbe de Chine, comme elle, sa texture est serrée d'une couleur terne, percée de petits trous seulement elle est moins plus dense et plus serrée, elle est entièrement mondée au couteau et offre deux formes régulières ou bien elle est à peu près cylindrique, ou en morceaux allongés plats d'un côté et convexes de l'autre Mr Guibourt estime cette Rhubarbe de Perse au dessus de toutes les autres.

La Rhubarbe de France provient de la culture des différentes Rhubarbes, acclimatées en France, elles sont toutes connues en général sous le nom de Rhapontic le Commerce nous la présente sous deux formes, l'une grosse comme le poing d'une apparence ligneuse, d'un gris rougeâtre à l'extérieur, cassure transversale marbrée de rouge et de blanc formant des stries très serrées rayonnantes du centre à la circonférence saveur astringente mucilagineuse teint la salive en jaune et ne croque pas sous la dent, odeur analogue à celle de la Rhubarbe mais pourtant facile à distinguer —.

L'autre est plus longue que grosse, d'une apparence moins ligneuse d'un jaune moins rougeâtre à l'ext. ce qui lui donne une ressemblance plus grande avec la vraie Rhubarbe et permet de la mêler frauduleusement. Sa cassure, sa saveur et son odeur analogues à la précédente l'en font facilement distinguer.

On a donné le commencement toute de substitutions au Rhapontic — la Racine d'une espèce de patience le Rumex alpinus Rhubarbe des moines et le Rhapontic nostras produit par Centaurea centaurium et quelques autres plantes indigènes —

analyse chimique — L'Analyse de la Rhubarbe a été faite par un grand nombre de chimistes entre autres par MM. Henry et Guibourt, Brandes, Caventou on y a trouvé :

1° le Rhabarbarin ou Caphopicrite principe particulier auquel la Rhubarbe doit son odeur sa saveur sa couleur formant avec des acides des composés jaunes, inodores inaltérables volatils, soluble dans l'eau chaude l'alcool l'éther —

2° l'acide Rheumique qui paraît n'être que de l'acide oxalique —

3° huile fixe, douce rancissant par la chaleur.

4° Tannin et acide gallique.

5° oxalate, malate, phosphate, sulfate de chaux
6° oxide de fer en petites quantités —
7° Resine, ligneux, gomme, matière amylacée —

On a observé que la Rhubarbe de moscovie contenait moins d'oxalate de chaux que celle de Chine, et que le Rhapontic contenait plus de tannin que les deux racines précédentes; de plus ce tannin est rouge au lieu d'être jaune ce qui explique sa saveur astringente.

Falsification. — Outre le mélange que l'on fait dans le commerce de diverses espèces de Rhubarbes, cette racine elle-même est sujette à être piquée des vers, on bouche ces trous avec une pâte faite avec l'eau gommée et la poudre de Rhubarbe et ce qui est moins convenable, q.q.f. avec de l'ocre jaune — Il faut alors rejeter les morceaux de Rhubarbe trop légers et les casser pour vérifier leur intégrité —

Culture et Commerce des Rhubarbes exotiques. — On connaît par les Bucharres comment se fait la récolte des Rhubarbes en Asie, elle a lieu deux fois l'an au printemps et à l'automne, la plante doit avoir de 6 à 7 ans au plus dès qu'elle est tirée de terre, on ôte l'écorce, on la coupe, et on la suspend à l'ombre, d'autres disent à un endroit chaud, mais couverte d'une pierre, d'autres aux cornes des animaux. Cette racine perd les 4/5 de son poids par la dessiccation. C'est de cette opération que dépend la bonne qualité des Rhubarbes. fraîche la Rhubarbe est dure et corrosive, quelques personnes qui pour lui enlever ce principe corrosif l'ont fait macérer et même une teinture alcoolique. Cette opération faite dans les lieux mêmes où on la récolte elles sont alors transportées à Si-ning-Fu, où elles sont encore nettoyées, puis divisées en petits morceaux qui enfilés avec une ficelle et séchés à l'air — Elle est ensuite soumise à l'examen de pharmaciens russes délégués par le gouvernement de procurer de ces racines —

La Rhubarbe de Chine nous arrivait d'abord par la voie de Canton, celle de Moscovie nous arrivait de Russie mais de seconde main. Le commerce se fait d'après un contrat passé en 1772 entre le gouvernement russe et une société de Bucharres établie à Kiachta sur les frontières de Chine et de Russie où cette dernière puissance a placé un pharmacien chargé de l'examiner. Cette société Bucharre a le monopole du commerce de la Rhubarbe moyennant un tribut qu'elle paie à la Chine et il est défendu à tout autre Chinois de faire ce commerce sous peine de mort. Les Anglais vont la chercher à Canton mais comme on est plus sévère à Kiachta pour la réception de cette racine, les Bucharres n'y apportent que la Rhubarbe de première qualité, ce qui a valu à la Rhubarbe de moscovie sa grande réputation. Le Pharmacien rejette et brûle tous les morceaux défectueux. Le gouvernement Russe n'a jamais pu malgré toutes les séductions, se procurer la véritable plante qui fournit la Rhubarbe, les Chinois ont tenu à conserver leur secret.

Rhubarbe indigène Culture - commerce — La Rhubarbe a été cultivée en Europe par les Français les anglais et les Belges et on a assez bien réussi. Les premiers essais furent tentés à Grosbois et à Clayes près Paris, Mr Jenthon Bon à Lorient cultiva la Rhubarbe avec succès surtout le Rheum undulatum et Rhaponticum dans un endroit qui a pris le nom de Rheumpole — On sème la Rhubarbe au printemps dans un sol léger et tourné sur soleil; on la transplante à trois pieds de distance on la récolte après la 5me année. Les racines pèsent de 4 à 25 livres. On les dessèche de la manière suivante: on les arrache et aussitôt on les lave à grande eau pour

dépouillée de l'écorce et les petites racines; puis on la coupe par morceaux, on râpe l'écorce brune, et on les plonge de nouveau dans l'eau froide qui dissout la matière gommeuse, puis on les met à égoutter. sur des claies et puis on les met sécher dans une étuve chauffée à 120°. elles perdent alors 70 0/0 de leur poids. on les râpe après la dessiccation pour enlever les rides qui se sont formées, puis on introduit les morceaux dans un baril fixé à un axe et on le fait tourner rapidement pendant quelques heures, elles se recouvrent alors d'une poudre jaune provenant du frottement des morceaux les uns contre les autres. alors préparée elle a tous les caractères de la rhubarbe exotique et elle peut se pulvériser dans toutes les directions.

action de l'iode — Un procédé donné par Mr Geiger, permet au moyen de la teinture alcoolique iodée de reconnaître les diverses espèces de rhubarbe. on obtient avec.

la Rhubarbe de moscovie, une coloration verte
——— Chine ——— brune
——— anglaise indigène ——— Rouge
——— française indigène ——— Bleue

opinion de Richard — Mr Richard pense que toutes les Rhubarbes proviennent d'une seule plante et qu'elles diffèrent seulement par le pays où elles viennent et le mode de préparation qu'on leur fait subir.

action du feu — La torréfaction fait perdre à la Rhubarbe sa propriété purgative pour ne lui laisser que les propriétés toniques et astringentes.

usage en médecine et thérapie — on fait avec la Rhubarbe une poudre qui est tonique astringente à petite dose purgative à haute dose. — on fait aussi un extrait, un sirop, simple et on entre dans la composition du sirop de chicorée comp. on fait une teinture, un vin, elle entre dans la composition de la teinture de Darel

colore en jaune toutes les sécrétions animales

Camphre

Botanique. Le Camphre existe dans beaucoup de végétaux, de la famille des Labiées, dans presque toutes les racines des Laurinées, dans le Zedoaire, le Gingembre, le Galanga, le Cardamome etc.
Le Camphre du commerce paraît être retiré du grand laurier du Japon Laurus Camphora famille des Laurinées –

Beaucoup de personnes pensent aujourd'hui que la majeure partie du Camphre provient du Dryobalanops Camphora arbre qui croît dans les îles de Borneo et Sumatra; d'ancien auteurs Aetius est le premier auteur qui le mentionne. Ce n'est que vers 1680 que le Camphrier a été cultivé dans nos jardins, il fleurit rarement sous notre latitude, mais il y acquiert une grande élévation

Le Camphrier est un arbre dont le tronc est élevé [illegible] le bois blanc, d'une odeur aromatique, feuilles alternes ovales, aigües, luisantes, entières – fleurs petites blanches, disposées en grappes axillaires, fruit drupacé, de la grosseur d'un pois monosperme, noirâtre, entouré à sa base par le calice qui est tronqué –

Extraction. Pour obtenir le Camphre, on réduit en éclats, les racines le tronc, les branches, du Laurier Camphrier, on les met dans l'eau dans de grands cucurbites en fer surmontées de chapiteaux en terre dont on garnit l'intérieur de paille de Riz. on chauffe modérément et le camphre se sublime en grains grisâtres agglomérés, humides, plus ou moins impurs, et que l'on envoie en Europe enfermé dans des tonneaux –

Purification. La purification du Camphre qui jadis ne se faisait qu'en Hollande, se fait maintenant en France, le procédé consiste à mettre le Camphre brut dans des matras à fond plat, placés chacun sur un bain de sable et entièrement recouverts de sable, on chauffe graduellement de manière à fondre le Camphre et à entretenir une légère ébullition jusqu'à ce que toute l'eau soit évaporée, on découvre alors peu à peu et avec précaution le matras de manière à le refroidir lentement et à permettre au Camphre de s'y condenser, on découvre peu à peu le matras complètement et quand il est refroidi, on le casse et on a le camphre en pains –

M. Clémandot propose de mélanger le camphre brut avec de la chaux vive et de sublimer, on a alors un Camphre d'une blancheur remarquable

On peut aussi distiller le Camphre dans un alambic et le recevoir dans deux hémisphères superposés, il prend entre ces deux hémisphères la forme de pains; on le reçoit aussi dans une boule en verre –

Commerce. Le Camphre dans le commerce a la forme d'un vase, les pains pèsent de 3 à 4 livres, ils sont creux et ouverts à leur sommet – le Camphre est blanc

Caractères et propriétés. solide transparent plus léger que l'eau, odeur forte de Romarin, saveur chaude de la menthe, suivie d'un sentiment de fraîcheur – assez volatil pour se dissiper promptement à l'air libre, brûle sans résidu même à la surface de l'eau. Volatile et tournoie rapidement – il est insoluble dans l'eau et lui communique cependant son odeur assez prononcée – très soluble dans l'alcool, l'éther, les huiles fixes

Action des acides. traité par l'acide sulfurique il donne naissance à une huile jaune, un charbon et une substance [illegible] qui pourrait être du tannin artificiel –

On donne le nom de *Huile de Camphre*, à une substance oléagineuse qui paraît être à saturer de l'acide nitrique servant de Camphre en dissolution — si le contact est longtemps prolongé, et surtout si on chauffe un peu il y a formation d'acide Camphorique.

Usages en médecine et Pharmacie — Le Camphre entre dans le baume de ... antiseptique — on fait une huile, un alcool, une pommade camphrée qui servent comme liniment. On en saupoudre les vésicatoires pour en diminuer l'action sur les organes génitaux urinaires — on le met dans les étoffes pour les préserver des insectes.

Pour le mettre en poudre il faut l'humecter avec un peu d'alcool pour en détruire l'élasticité — on boit les principes par l'eau de ses solutions alcooliques et éthérées — il est sédatif à petite dose et excitant à haute dose

Composition chimique — La Composition d'après Mr Dumas est en atomes $C^{10}H^{16}O$ en volumes $C^{2}H^{2}O$ — En retranchant l'oxygène ($C^{10}H^{16}$) représentant identiquement l'essence de thérébenthine, et le radical $C^{4}H^{8}$ que Mr Dumas nomme *Camphogène* et qui est contenu ~~...~~ dans l'essence de thérébenthine à parties égales ~~avec~~ le ClH forme le *camphre artificiel*

Extraction du Dryabolanops — Quand à l'extraction du Camphre de Dryabolanops, on abat l'arbre, on le fend, on y découvre au centre de petits cristaux blancs et surtout sur l'écorce du bois — les cristaux sont le camphre très pur qui est plus estimé dans l'Inde que celui du Japon. Il porte différents noms (Cabona, Doliga, &c) selon la grosseur des morceaux — On assure que le Camphre liquide découle d'abord de l'arbre à l'aide d'incisions — les huiles de camphre sont très recherchées des ... des Indiens, des Arabes. On pense alors qu'elles ne sont point trouvées dans le commerce à cause de leur grande vogue dans ce pays

Eau chargée d'acide Carbonique — L'eau chargée d'acide Carbonique dissout bien le Camphre; si on le triture avec la chaux l'eau peut en dissoudre une plus grande quantité —

Si on lance le camphre il est brillant, si on le coupe il est opaque — Il durcit et ramollit certaines résines et emprunte sa solubilité à certaines autres

Du Cachou

Origine

On donne le nom de Cachou et selon les différents idiomes, Catheu Cate, Catch, Cutt; à une matière extractive végétale, brune, solide non déliquescente, infusible; autrefois cette substance était considérée comme une matière terreuse à laquelle on donnait d'après son origine le nom de Terre du Japon terra Japonica aujourd'hui cette origine étant bien connue, on est persuadé que le Cachou s'obtient par décoction dans l'eau et rapprochée en consistance d'extrait de la partie interne et colorée du bois d'un arbre, rameux de la famille des Légumineuses. qui croît dans les indes orientales et surtout au Bengale cet arbre que Linné fils nomme Mimosa Catechu, a été rapporté au genre Acacia par Wildenow et de Candolle plusieurs autres espèces d'Acacia peuvent aussi en fournir un extrait autant comme l'Acacia Catechu. Ainsi par exemple l'Acacia arabica dont les gousses se vendent sous le nom de Bablah est certainement tout aussi propre à fournir le Cachou que celui qui va nous intéresser. Indépendamment du Cachou produit par les arbres des Légumineuses, on en obtient aussi en portant décoction des noix de l'Areca Catechu arbre de la famille des Palmiers, qui croît dans l'Inde et l'Archipel, et auquel pendant longtemps on a attribué la production de notre Cachou officinal. On a combattu l'origine de ce Cachou, et cela sans motif bien certain, car le Cachou étant une substance extractive, essentiellement astringente formée de principes répandus dans plusieurs végétaux différents, il n'est point étonnant que les noix de l'Arequier puissent produire soit un Cachou analogue à celui de l'Acacia Catechu, soit un extrait qui aurait les plus grands rapports avec le Cachou. Les auteurs anglais, qui doivent bien connaître la matière médicale de leurs possessions de l'Inde, affirment d'ailleurs que le Kaschu ou Cachou de Mysore est fourni par le palmier Areca Catechu. — Mr Guibourt d'après les témoignages réunis de Garcias, Cloyes, Kerr &c. croit devoir l'attribuer à l'Acacia Catechu.

Le Commerce nous offre le Cachou sous plusieurs formes dont voici les caractères

Cachou dit Bengale

Cachou en boules terne et rougeâtre (Guibourt) Cachou 1re sorte (Lemery)
Le Cachou est en pains de 3 à 4 onces arrondis primitivement, mais devenus un peu carrés par le tassement et la dessiccation il présente surtout à la surface du côté où il a été posé pendant sa dessiccation un grand nombre de glumes de Riz qui ont dû empêcher son adhérence au plan ou support. Sa cassure est terne, rougeâtre, ondulée et souvent marbrée il est friable sous la dent, se fond entièrement dans la bouche y produit une saveur particulière astringente privée d'aucune amertume et suivie d'un goût sucré, agréable. La poudre est analogue à celle de quinquina gris. — Le Cachou que Mr Guibourt estime être le meilleur actuellement manque aujourd'hui dans le Commerce

Cachou de Bombay — *Cachou brun orbiculaire et plat* (Guibourt) Cachou 2me sorte (Lémery) — Cachou en pains ronds très
22
applatis pesant 2 a 3 onces garni de glumes de Riz, semblables a l'interieur qu'a l'exterieur — specifiquement plus pesant que le precedent, et aussi plus dur, moins friable, rarement marbré; sa cassure est luisante saveur amère astringente, a peine suivie du gout agreable du premier. Pour cette raison Mr Guibourt le regarde comme inferieur.

Cachou terne et parallelipipède — En pains carrés de 2 pouces de long et de large sur un pouce d'epaisseur. très propre a l'exterieur, ne presente pas comme les precedens des glumes de Riz ni a l'exterieur ni a l'interieur. Interieurement les plus beaux morceaux ressemblent a la premiere sorte; le plus ordinairement il est plus terne et plus grisatre, disposé par couches paralleles comme un schiste, il se separe facilement en trois parties dans le sens de ces couches; il forme alors des morceaux plats et noiratres du coté exterieur, grisatres a l'interieur, imitant assez l'ecorce d'un arbre; ces caracteres qui peuvent paraitre peu importans, meritent cependant de fixer l'attention par leur constance; il se trouve consigné dans le memoire d'Antoine de Jussieu qui lui donne le nom de *Cachou en morceaux d'ecorce d'arbres* quoique fourni par l'acacia Catechu neanmoins il appartient a un autre pays et est fabriqué differemment des autres especes. il contient de l'amidon qui reste insoluble combiné a une portion de tannin quand on le traite par l'eau froide

Cachous falsifiés ou d'origine douteuse — outre ces trois sortes de Cachou on trouve encore plusieurs autres especes de forme et d'aspect differents et qui tous paraissent etre des extraits falsifiés plutot que des Cachous veritables. Ces substances sont.

Cachou brun siliceux Mr Guibourt decrit ainsi le Cachou le plus ordinaire du commerce actuel, c'est un produit frauduleux destiné a imiter le vrai Cachou il est en pains carrés arrondis, globuleux ou applatis d'un volume assez considerable pesant souvent plus d'une livre il est d'un brun uniforme comme compacte et peu luisante il fait briller a la lumiere des particules siliceuses. très dur très pesant, fournis a la calcination 26 0/0 de parties terreuses.

Cachou noir, mucilagineux mauvais qualité de Cachou — a l'aspect du Cachou 2me sorte en pains parallelipipedes de 18 lignes de coté 1 pouce de hauteur entierement noir et luisant a l'interieur saveur mucilagineuse legerement astringente.

Cachou hemispherique parait etre un extrait de Cachou preparé en Europe pour suppléer au manque de bonnes sortes de Cachou. rapproché et chaud aurait été placé en boule sur un corps poli sur lequel il se serait applati — brun noir bon ou luisant soluble dans la salive. saveur très astringente et peu agreable.

Cachou cubique amylacé En petits pains cubiques d'un brun foncé exterieurement. brun grisatre et terne a l'interieur, d'une pâte uniforme traité par l'eau il laisse un residu insoluble formant les 0,88 de son poids en grande partie amylacé. pouvant etre un produit falsifié operation qui serait faite dans l'Inde selon Garcias en y ajoutant de la farine de Nachani propre a son
— des raies dans le pays.

Cachou cubique résineux. Cachou très estimé en angleterre en petits pains oblongs ayant un pouce de coté — léger, comme poreux, d'un jaune orangé terne et uniforme à l'intérieur, couleur plus foncée et rougeatre à l'extérieur. fond dans la bouche, très astringent sans amère goût sucré. soluble dans l'eau bouillante avec un résidu qui est résineux soluble dans l'alcool, soluble dans l'eau bouillante. Peut être c'est la Cutta Camboo retiré d'après Ainslie de l'Areca catechu.

Cachou blanc — usé et vendu sous le nom de Kattha suffaid. par mr Turcin — le Dr Walich dit que suffaid veut dire blanc ou pâle — est albâtreux, très pesant comme une pierre, à l'intérieur presque blanc et tout à fait terne. Serait avoir été mis sous forme de trochisques plats et arrondis d'un pouce en diamètre. rendus méconnaissables par la dessiccation — saveur astringente très amère, puis une amère goût de ... c'est peut être le Caskeuttie d'Ainslie. —

Cachou en masse — du Butea frondosa arbre décrit par Roxburgh sous le nom dans les plantes de Coromandel. c'est peut être le Plaso de Rheede, arbre de moyenne grandeur laissant découler par incision du tronc, un suc rougeatre très astringent qui se solidifie facilement. Cet arbre toujours vert a les feuilles composées de trois grandes folioles arrondies (celle du milieu obovée cunéiforme) réticulées, velues en dessous. fleurs papilionacées d'un beau rouge — fruit légume applati renfermant une seule semence à un seul ... anthelmintique —

Ce cachou noiratre uniforme ou rougeatre ~~uniforme~~ luisant très pur, enveloppé de feuilles très nerveuses de l'arbre ~~probablement~~ de couleur ... très astringente, ... amère goût agréable. Poudre couleur de q.q. orangé —

Ce Cachou est appelé cachou en masses parceque tout qui a été obtenu par incision ~~soit~~ qu'il ait été vaporé ou solide et aussitôt, il a été mis sous la forme d'abord solide mis en masse de 6 à 8 pouces de long sur 2 de large. qui seraient réunies après leur préparation pour constituer des masses de 100 à 150 livres quelles ... ... des feuilles semblables à celles qui recouvrent les petites masses partielles et que Mr. Guibourt reconnaît pour être celles du Butea frondosa. —

Les deux premières formes de Cachou ont été désignées sous le nom de Cachou du Bengale et Cachou de Bombay sans qu'on sache précisément à laquelle de ces deux espèces attribuer l'une ou l'autre de ces dénominations. —

Préparation du Cachou. Le procédé indiqué par Kerr pour la préparation du Cachou noir a été indiqué aussi par Gorcon et est différent ...

On réduit le cœur du Bois qui est rouge pâle, en petits copeaux minces, on les fait bouillir dans des vases de terre, avec une certaine quantité d'eau qu'on fait réduire de moitié, ... ensuite sur des terrines plates, et après un refroidissement de 24 heures à l'ombre, on la fait passer ou filtrer au travers d'une couche de cendre de bouse de vache, puis on l'expose au ardeur du soleil en la séparant les ... ... —

Ce procédé indiqué par Gorcon est celui que l'on suit dans la ... de ... dans le haut ... ... en ... grande quantité. —

Cela dit nous voyons entre autres Avicenne pour ... qui remplacer le cachou par le ... et de ... et de ...

on a falsifié le cachou avec un terre argileuse de couleur rouge brun, on reconnait facilement cette fraude en essayant le degré de solubilité de cette substance.

Le Cachou a été analysé par Mr Davy — Tannin — mat. extract: mucilage — Residu

Employé en d'Normandie — Sources [illegible] — Stuber [illegible] — Pastilles —

du Musc

Le musc est produit par un mammifère ruminant, moschus moschiferus — du genre des chevrotins — le mot musc est un mot arabe, mosch, ou musch qui a passé dans notre langue presque sans altération.
Les grecs et les latins ne connaissaient pas le musc c'est aux arabes qui les premiers en ont parlé — aetius est le premier auteur qui l'a cité comme medicament.
Le Porte musc, est un mammifère ruminant, de la taille d'un chevreuil, sans cornes, et presque privé de queue, il est craintif, sauvage, remarquable par la longueur de ses deux canines supérieures qui lui servent à couper les racines dont il se nourrit. il porte de chaque coté de la bouche un petit bouquet de soie, ses ergots sont fort longs, ses oreilles jaunes intérieurement, et un gris brunâtre extérieurement. son poil, gros rude, cassant, est blanc, est en alternative [illegible] le train de derrière est beaucoup plus élevé que celui de devant. ce qui le rend vif et léger à la course; il se plait sur les hautes montagnes du Thibet, près des neiges éternelles, et vit dans la solitude on remarque sous la gorge deux raies blanches — cet animal ne sort de sa retraite que la nuit.
Le musc est contenu dans une poche particulière au mâle et placée sous le ventre au devant du prépuce, cette poche ainsi que celle qui reçoit la verge offre un canal garni à l'intérieur de poils convergents, qui en touchant l'orifice, c'est surtout à l'époque du rut, que le musc est plus abondant et plus odorant; Il est probable à en juger par la différence de couleur des poils de les poches, qu'il y a deux animaux différents
mais du même genre qui fournissent le musc.
on connait en effet deux sortes de musc qui nous arrive en france un par le commerce de la Turquie, l'autre des indes occidentales par les anglais.
1° musc tonquin ou de Chine renfermé dans des poches arrondies, dont le poil est roux, doux et onctueux au toucher comme imprégné d'une matière grasse, qui a transudé à travers la poche. c'est le plus commun et le meilleur — trituré avec la potasse on obtient un dégagement sensible d'ammoniaque.
2° musc Kabardin ou de Russie, sibérie vient de Kabarda province de Circassie en asie, il est renfermé dans des poches allongées, dont le poil est blanchâtre, argenté il est plus sec, et une odeur moins forte [illegible]. il est moins estimé, il dégage moins d'ammoniaque — quand on le triture avec la potasse (Il est un muscheras de russie qui est plus pur)
De toutes les substances médicamenteuses, le musc étant la plus chère est aussi celle qui a été le plus souvent altérée — les chinois commencent déjà à le falsifier avant de le livrer au commerce et en Europe il subit encore de nouvelles altérations. Sobrié comme les marchands ont intérêt à en augmenter le poids, ils le conservent dans des lieux humides puis dans des vases hermétiquement fermés qui retiennent l'humidité dont il s'est chargé. on le falsifie de même avec du sang de bouquetin puis avec du sable, plomb, fer, poils, cire, benjoin, asphalte, fiente d'oiseaux. on fabrique même des poches artificielles avec la peau de cet animal, on les distingue des poches vraies en ce qu'elles n'ont pas comme celles-ci, une ouverture transversale garnie de poils; la suture artificielle [illegible] au dessus, on le colle [illegible] par le centre de la poche avec la [illegible] — Le musc doit toujours être acheté en vessie — et on doit toujours rejeter celui qui brûle mal, dont l'odeur est faible, qui ne forme pas une masse homogène, qui renferme des poils, du sable et
L'action du temps est fort lente sur le musc bien sec, mais s'il est altéré [illegible] il s'altère principalement selon Mr Guibourt dans ses principes azotés, est ammoniacal quoiqu'il forme [illegible] sur les corps gras, une matière semblable au gras des cadavres sans altération de ses propriétés, car la gelatine, fibrine, albumine qui en [illegible] sont les seules altérées — Il convient de le conserver dans un lieu [illegible] et dans un vase de verre et non de plomb qui pourrait être attaqué.
Prop: chim: soluble en totalité dans l'alcool, éther, suc gastrique, l'eau chaude, moins 10% de membranes, trituré avec la potasse il dégage de l'ammoniaque. analyse — d'après MM Guibourt et Blondeau il contient, Eau, ammoniaque, stéarine, élaïne, cholestérine, huile vol. Chlorhydr. d'amm. potasse, chaux — Gelatine, albumine, fibrine, carbonate et phosphate de chaux. acide indéterminé, mat. très carbonée, soluble dans l'eau — d'après cette analyse on est conduit de savoir, si le musc est une secretion ou une excretion — Berzelius admet que toutes les secretions sont alcalines; les excretions acides. Il semble que les excretions doivent être privées d'albumine [illegible] à la nutrition. or le musc paraît fibrine, albumine gelatine, de gelatine rapproché du sang. — musc artificiel — produit à odeur de musc obtenu en traitant par l'acide sulfurique et nitrique, le succin à l'aide de [illegible] volatile de succin —
usages — le musc est un puissant antispasmodique, tonique, excitant, on en fait des pilules, il entre dans les potions — [illegible] du camphre dans une potion [illegible] le musc doit être [illegible] sans cela il perd son odeur — [illegible] aussi la [illegible] affaiblit l'odeur du musc —

de la Scammonée

Origine et partie Botanique

La Scammonée est un suc gommo-résineux obtenu par incisions ou par expression des racines du Convolvulus Scammonia, espèce de liseron de la famille des Convolvulacées congénère du Jalap, Turbith, et autres liserons indigènes. Elle nous arrive des environs d'Alep en Syrie, ou de Smyrne en Natolie.

D'autres plantes fournissent aussi un suc concret gommo-résineux qui a reçu aussi le nom de Scammonée, ainsi le Periploca scammone, et le Cynanchum monspeliacum qui appartiennent à la famille des Apocynées, produisent aussi une espèce de Scammonée. Le premier fournit une qui a reçu le nom de Scammonée de Smyrne et le second celle qui a été appelée Scammonée de Montpellier. Quoique d'une origine différente, cependant ces Scammonées se rapprochent par leur composition et leurs propriétés médicales.

Procédés d'extraction

On connait plusieurs procédés d'extraction usités dans les divers pays, pour obtenir ce suc. Dioscoride et Mésué ont surtout étudié ces opérations.

Selon Dioscoride on enlève le collet de la racine et on fait à la partie supérieure de celle-ci, un creux hémisphérique dans lequel vient se rassembler le suc, on le puise alors avec des coquilles et on le fait sécher au soleil.

Suivant le même auteur, on dégage le haut de la racine de la terre qui l'entoure, on y fait des incisions, et on place au-dessous des coquilles ou des feuilles de noyer dans lesquelles la dessiccation du suc s'opère naturellement à l'air.

Selon Mésué, on arrache de terre les racines qui ont fourni leur premier suc, on les coupe par tranches, on recueille le suc laiteux qui en découle, et on le fait sécher au soleil, ou à un feu doux.

D'autres fois on pile les racines, on les exprime et on fait sécher le suc. La Scammonée qui en résulte est grossière, noire, pesante.

Selon Mésué, on tire encore le suc des feuilles et des tiges pour en faire une sorte tout à fait inférieure et ayant une odeur et d'une mauvaise odeur.

Scammonée d'Alep. La Scammonée d'Alep, est ainsi nommée parce qu'elle nous est envoyée de cette ville de l'Asie mineure, on la retire du suc du Convolvulus scammonia. On en distingue deux sortes:

La Scammonée en coquilles (de Smyrne) obtenue par la concentration du suc à l'air libre, dans des petites coquilles où il a été reçu en le faisant écouler de la racine en incisant le collet de cette racine qu'on a préalablement débarrassé de la terre qui l'entoure.

cette sorte de scammonée la plus pure et la plus estimée, est très rare dans le commerce. Elle se présente sous forme de petites masses souvent poreuses, par fois unies, d'un gris rougeâtre ou gris blanchâtre à l'extérieur, d'une cassure terne cireuse jaunâtre et demi transparente sur les bords des fragments; son odeur est forte et désagréable. Triturée avec la salive, elle forme une liqueur d'un jaune verdâtre sale, qui devient très poisseuse en se séchant.

Dans la Scammonée d'Alep. Mr Guibourt établit deux grandes distinctions. une scammonée supérieure et une inférieure — La Scammonée d'Alep supérieure est elle même subdivisée en deux sortes.

Scammonée d'Alep supérieure 1re sorte.

En fragments peu volumineux ~~[illegible]~~ ... recouverts d'une poussière blanchâtre; friables à brisés facilement sous les doigts; cassure noire brillante, et examinée à la loupe, elle présente de petites cavités éclats gris demi transparents — saveur de brioche acerte tardive sans amertume — odeur analogue à celle de la brioche — Poudre blanc grisâtre.

La Scammonée 2me sorte se rencontre plus souvent que la première. elle est moins pure, elle est en morceaux irréguliers, plus volumineux, caverneux gris à l'extérieur — cassure noire brillante. moins fragile — elle blanchit quand on l'humecte. la saveur est semblable —

Scammonée d'Alep inférieure. Compacte pesante. sans cavité dans son intérieur; elle est en pains orbiculaires applatis par le refroidissement. Cassure noire vitreuse; transparente en lames minces ainsi qu'une résine — assez friable sous le doigt — odeur semblable à celle de la précédente mais beaucoup plus faible — Elle paraît avoir été obtenue par évaporation au feu —

Scammonée de Smyrne plate. paraît avoir été obtenue par évaporation du suc qui aurait été reçu dans des assiettes à fond plat. Elle est en masses plates, figurées en talus par dessous, comme le fond des assiettes. larges de 4 pouces épaisse de 8 à 10 lignes — assez légère. quelquefois caviteuse à l'intérieur. Cassure terne, d'un gris foncé, éclats minces paraissent avoir une certaine transparence — assez friable blanchit par l'eau ou la salive. se ramollit sous la dent, n'a pas de goût bien marqué — odeur semblable à celle de la Scammonée d'Alep, mais plus faible et désagréable —

Scammonée de Smyrne inférieure — [illegible] très pesante; très dure, non friable, sans cavernes à son intérieur, cassure terne et terreuse, odeur faible et cependant désagréable — paraît avoir été enveloppée dans une peau d'animal —

La Scammonée de Smyrne est produite par le Periploca ~~Scammonea, qui croît en Egypte~~ : quelques autres Periploca produisent aussi un suc gommo-résineux qui ressemble à la Scammonée, mais on ne sait sur ces Scammonées que des données d'analogie. Ainsi le Periploca græca fournit un suc laiteux doué de propriétés très actives. Le Periploca mauritiana fournit aussi un suc qui a reçu porté le nom de Scammonée de Bourbon.

La Scammonée de Smyrne est fréquemment altérée et pour cela beaucoup moins estimée que la Scammonée d'Alep.

La Scammonée de Montpellier en galettes est fabriquée dans le midi de la France avec le suc exprimé du Cynanchum monspeliacum de la famille des Apocynées. Elle est noire, compacte, quand on la frotte avec le doigt mouillé, elle forme un liquide d'un gris foncé onctueux et tenace. Elle a une odeur faible et désagréable, une saveur nauséeuse. Cette sorte de scammonée n'est point employée en médecine à cause de son action irritante, elle est cependant moins purgative que la Scammonée d'Alep avec laquelle les falsificateurs l'ont mélangée quelquefois. Elle est spécialement employée dans la teinture en noir. Elle a une forte odeur de baume du Pérou.

De ces différentes sortes de Scammonées la Scammonée d'Alep est la seule qui doive être employée pour l'usage médical. Il faut rejeter les autres comme étant des produits falsifiés.

Falsifications

La Racine de Méchoacan, Convolvulus mechoacan est aussi connue sous le nom de scammonée d'amérique elle est inusitée.

La Scammonée d'Alep est falsifiée avec des sucs de nature analogue, farine, sable, terre, extraits de différents sucs de plantes, difficiles à reconnaître. On doit rejeter les morceaux lourds, noirs difficiles à pulvériser, d'une odeur empyreumatique et qui se prend en gelée après sa dissolution.

Usages

La Scammonée d'Alep est employée en Pharmacie préférablement aux autres sortes. Elle entre dans plusieurs préparations officinales, telles que les Pilules de Belloste, La Confection Hamech, la Poudre de Tribus, Poudre de scammonée composée, l'Eau-de-vie allemande, Le médecin de Leroy.

La Scammonée étant un purgatif violent, elle doit être employée avec circonspection.

analyse

La Scammonée a été analysée par MM Bouillon Lagrange et Vogel et après eux par Mr Guibourt.

Les deux premiers ont trouvé — dans la Scammonée d'Alep 89 0/0 de Résine — dans celle de Smyrne 29 0/0 de Résine — et dans celle d'Alep Mr Guibourt y a trouvé 75 0/0 de Résine —

De plus on y a trouvé une quantité variable de matière végétale insoluble, de matière donnant un extrait alcoolique — extrait gommeux.

Diagrède

La Scammonée est aussi employée en pharmacie, associée à d'autres purgatifs tels que le Calomel le Jalap — sa résine — Les anciens lui faisaient subir différentes préparations, dans le but de modifier son action purgative — En cet état elle portait le nom de Diagrède — Diagrydium — Ils l'exposaient à la vapeur de soufre, ou bien ils la mêlaient avec de l'extrait de Réglisse, ou bien la faisaient évaporer après l'avoir délayée dans du suc de coings — Elle constituait alors les différents Diagrèdes — Diagrède sulfuré, Glycyrrhizé — Cydonié.

des Quinquinas

Les quinquinas sont des arbres, que l'on trouve sur les montagnes, ou ils paraissent se plaire. ils sont susceptibles de parvenir à une assez grande hauteur, mais par suite de leur decortication qui par suite entraine la mort de l'arbre, ils n'atteignent pas la grosseur de la cuisse.

Botanique —

On a divisé les quinquinas en 48 espèces qui ont été déterminées divisées en 8 genres, parmi lesquels 2 seulement nous intéressent. Ces deux genres sont

Genre Cinchona

1° Le Genre Cinchona caractérisé par cinq étamines entièrement cachées dans le tube de la corolle, qui est velue; le fruit est formé de deux capsules adhérentes au calice, dont le limbe denté persiste au sommet de la capsule, les deux coques se séparent de bas en haut à l'époque de la maturité, par le dédoublement de la cloison qui sépare la capsule en deux loges — dans le genre sont compris les vrais quinquinas qui seuls fournissent la quinine et la cinchonine.

Genre Exostemma

2° le Genre Exostemma est caractérisé par cinq étamines saillantes hors de la corolle qui est glabre; par sa capsule s'ouvrant de haut en bas; par un style saillant, terminé par un stigmate en forme de mamelon. Ce Genre renferme les faux quinquinas qui ne renferment ni quinine ni cinchonine.

Ceci est un exemple que la différence dans les rapports naturels, amène aussi une différence dans les rapports chimiques — —

Historique

On ignore à qui est due la découverte des propriétés du quinquina — Il ne fut introduit en Europe que vers 1640. Mais assure qu'en 1638 l'Epouse du Comte de Cinchon vice-roi du Brésil étant affectée d'une fièvre opiniâtre, fut guérie de cette maladie, par l'usage du Quinquina que lui avait indiqué un corregidor de Loxa — à son retour en Europe, elle rapporta de cette écorce qui fut distribuée en Poudre sous le nom de Poudre de la Comtesse. en 1649 les Jésuites de Rome, ayant reçu une certaine quantité de quinquina d'amérique, le mirent en vogue, et le distribuèrent en poudre pour en cacher l'origine et garder le secret pour eux, il porta longtemps le nom de Poudre des Jésuites. En 1679. Louis XIV ayant entendu vanter le fébrifuge de l'anglais Talbot, lui acheta le secret, mais on resta longtemps sans avoir des données bien certaines sur l'arbre qui fournissait cette écorce, jusqu'au voyage de La Condamine, académicien français envoyé au Pérou après de faire des recherches sur la mesure des degrés du méridien — ce savant géomètre fit en même temps des recherches sur les quinquinas, et dans un mémoire qu'il publia en 1738 il est dit que le quinquina vient de Loxa celle du Pérou mais le quinquina de Loxa ne constitue pas une seule espèce, dès ce temps même on reconnaissait quatre espèces de quinquinas, le jaune, le rouge, le blanc, le gris — La Condamine parle aussi d'autres quinquinas trouvés dans d'autres endroits — ~~Il fut~~ cette substance fut étudiée par divers savants naturalistes Jacquin, Swartz Desportes et surtout Mutis ont fait des recherches nombreuses sur les quinquinas et en ont trouvé un grand nombre [illegible] tant vraies que fausses —

Le Genre Cinchona appartient aux Dicotylédones polypétales épigynes de Jussieu et à la famille des Rubiacées —

Partie chimique

La première analyse des quinquinas a été faite par Fourcroy puis après lui Seguin et Vauquelin signalèrent une matière résino extractive, amère, astringente. Deschamps découvrit dans le quinquina rouge ~~un [illegible]~~ de chaux combiné avec un acide qu'il nomma acide quinique. Gomes et Lambert annoncèrent la cinchonine et enfin MM Pelletier et Caventou donnèrent une analyse exacte des différentes espèces commerciales des quinquinas ils y découvrirent — de la Quinine et de la Cinchonine combinées avec l'acide quinique, du Kinate de chaux, du Rouge cinchonique, une matière colorante rouge et jaune qui est le tannin — puis de la gomme de l'amidon, du ligneux, et une matière grasse.

Commerce

Avant l'émancipation de l'Amérique méridionale, les quinquinas arrivaient en Europe par les ports espagnols, surtout à Cadix; mais depuis les découvertes de Mutis dans la nouvelle grenade, les écorces nous arrivent de Lima, Carthagène, Guayaquil — Le Quinquina jaune calisaya des Espagnols est le plus estimé des Espagnols dans l'amérique du sud — indépendamment du quinquina autrefois exporté en Europe par le gouvernement espagnol, il en arrivait aussi beaucoup par contrebande, par les anglais et surtout les anglo-américains, aujourd'hui les Européens l'achètent dans les ports des nouvelles républiques américaines —

Récolte. La Récolte des quinquinas se fait du mois de septembre au mois de novembre. Les Cascarillos ou écorceurs de quinquina, pour s'assurer si l'écorce est bonne, en enlèvent un petit fragment de chaque branche, et la reconnaissent bonne quand ce fragment se colore en rouge par l'action de l'air. — Cette décortication se pratique à l'aide de couteaux aiguisés pour les jeunes rameaux et d'instruments tranchants pour les grosses branches. On fait sur elle des incisions longitudinales dans toute l'épaisseur de l'écorce, et on la détache avec le dos de l'instrument. On fait sécher au soleil, les écorces qui se roulent d'autant plus qu'elles sont plus minces, et proviennent de branches plus jeunes. D'où il suit que l'enroulement et le volume des écorces ne sont point réellement des caractères distinctifs des sortes de quinquinas, puisque l'écorce d'un même arbre, peut être plus ou moins volumineuse et plus ou moins enroulée selon l'âge des branches et cependant à ce fait se résulteront dans les variétés commerciales.

Caractères distinctifs des bonnes et mauvaises qualités de q.q. Le couleur, la saveur, l'aspect extérieur, la cassure, le poids, l'épaisseur et l'enroulement des écorces servent à établir assez quand bien une distinction importante dans le triage des q.q. Quand à la couleur, on considère comme supérieurs les quinquinas qui sont oranges, tandis que pour les quinquinas blancs l'infériorité se fait de plus en plus remarquer. La saveur doit être amère, peu astringente et par suite nauséabonde, légèrement acide. Une odeur particulière est aussi un signe distinctif de la qualité de l'écorce. — L'écorce ne doit pas être trop mince, ne doit pas rompre net dans sa cassure, et les fibres qu'elle offre ne doivent pas non plus être trop longues ni trop courtes. — Dans le premier cas l'écorce provient de jeunes branches, trop jeunes pour conserver l'alcaloïde qu'on y recherche, dans les autres elles proviennent de branches trop vieilles ou jeunes, ce qu'il faut éviter. La couleur de l'épiderme varie suivant l'âge et l'exposition de l'écorce. On rejette celles qui ont une couleur ferrugineuse. Plus blanc est l'écorce plus elle est estimée. — Enfin l'abondance des lichens n'est pas aussi pour l'écorce longtemps un caractère distinctif des quinquinas supérieurs, il faut éviter les écorces couvertes de lichens parce que ~~ces~~ que les plantes sont venues sur un sol humide et les cryptogames naissent sur une plante tout entière pour s'en nourrir. —

Division des quinquinas — On divise généralement aujourd'hui les différentes sortes commerciales des quinquinas en leurs groupes que voici:

Quinquinas gris — Écorces roulées, médiocrement fibreuses, plus astringentes qu'amères, poudre d'un fauve grisâtre, contenant surtout de la cinchonine et peu ou point de quinine. —

Quinquinas jaunes — Écorces d'un volume considérable, très fibreuses, plus amères qu'astringentes, poudre d'un jaune rougé — elles contiennent une si grande quantité de sels à base de chaux et de quinine, qu'elles précipitent instantanément par le sulfate de soude.

Quinquinas rouges — Tiennent le milieu pour la texture entre les gris et les jaunes, très amères, astringentes, poudre d'un rouge plus ou moins vif, contiennent à la fois de la quinine et de la cinchonine.

Quinquinas blancs — Épiderme blanc, très adhérent, contient ou ne ~~contient~~ contient pas de cinchonine.

Quinquina faux. Produits par les genres Exostema et Portlandia, ne contiennent ni quinine, ni cinchonine et diffèrent des vrais quinquinas autant par leurs propriétés médicales que par leurs caractères botaniques.

Quinquinas gris. —

Les diverses sortes commerciales designées sous ce nom, sont généralement rapportées au Cinchona Condaminea, de MM. de Humboldt et Bonpland ou à quelques unes des espèces voisines qu'y ont été réunies, comme de simples variétés. Elles proviennent surtout des provinces de Loxa dans la Colombie, qui leur a donné son nom, ou autrement ainsi quelques unes des diverses sortes de Lima, le Cinchona Condaminea selon M. de Humboldt produit les [illegible] les plus estimées, les Espagnols les designent spécialement par le nom de Cascarilla fina. Leurs caractères généraux sont d'être en écorces roulées, médiocrement fibreuses, plus astringentes qu'amères, donnant une poudre d'une saveur grisâtre, plus ou moins pâle. — Les trois espèces commerciales sont.

1° le Quinquina gris brun de Loxa qui a une épaisseur d'une demi ligne, à une ligne 1/2. Il est très léger, sa cassure est nette après netté; dans les écorces les plus jeunes, lorsqu'elles sont un peu plus grosses elle est parfois ligneuse, car elles offrent très souvent dans leur intérieur, une partie de bois blanc très fibreux, cette cassure est très fibreuse dans les écorces qui sont plus âgées. La couleur intérieure varie d'un jaune pâle au jaune orangé, saveur très astringente, et amère, son odeur est très développée et semblable à celle que l'on respire dans les forêts humides.

L'âge auquel on récolte le quinquina gris a peu beaucoup sur ses propriétés; les écorces les plus minces de quinquina offrent une activité beaucoup plus grande que les écorces plus fortes et plus âgées —

2° Quinquina de Loxa cendré. M. Guibourt attribue cette sorte de quinquina au quinquina de Loxa et M. de Berghen en fait une espèce particulière sous le nom de Chinia Jaen, Blechotun Chinien ou quinquina Ten Fahl, les Anglais le nomment Ash Bark c. a. d. quinquina cendré ou couleur de frêne il est remarquable par la couleur qui est généralement blanchâtre de son épiderme, et la grande quantité de lichens qui le recouvrent. Il est fort en écorces plus grosses comme le petit doigt souvent contournées par la dessication. Il est intérieurement d'un jaune orangé clair, sa cassure est celle d'autres petites écorces, fibreuse et comme feuilletée dans les plus grosses. Saveur astringente peu amère et d'une odeur peu développée.

3° Quinquina de Loxa fibreux. est composé d'écorces roulées assez minces, presque ligneuses, ailleurs, n'offrant pas de stries transversales profondes, mais très des stries longitudinales et est très léger — fibreux, et a intérieurement, une couleur de cannelle foncée — Il est peu astringent, assez amer, et on donne comme

4° un autre quinquina de Loxa fibreux en écorces allongées plates, moins rugueuses, quelques quinquina brun, assez minces et ressemblant à la cannelle de Ceylan, il a une texture fibreuse, sa surface extérieure est très unie d'un rouge orangé, tandis que l'intérieur, elle paraît blanchâtre. son odeur est faible sa saveur astringente acide —

Le Quinquina de Lima — Chinia huanuco des allemands silver Bark ou Grey Bark des anglais, se trouve sous deux formes différentes, dans le commerce —

1°. le Quinquina gris fin de Lima est de la grosseur d'une forte plume à celle du petit doigt, l'épiderme est fin, légèrement fendillé, et d'un gris blanchâtre assez uniforme, et a une légère épaisseur, sa cassure est assez nette compacte et résineuse extérieurement ligneuse ou un peu fibreuse intérieurement. d'une couleur orangé d'autres écorces roulées de cannelle grosse et sans dans les écorces, saveur astringente odeur faible

2° Quinquina gris Lima il est en écorces de la grosseur de petits doigts à celle du pouce, ordinairement roulées d'un cendré … qui lui donne un aspect blanchâtre albâtrin … l'épiderme en est médiocrement rugueux, il offre quelques fissures transversales, et … quelquefois irrégulières … souvent minces et adhérentes au bois … longues et séparant en plusieurs couches. L'écorce … d'aucun pronoucé, un peu rougeâtre, elle présente une cassure compacte et semi aciculairement, ligneuse … intérieurement. Elle est plus souvent spongieuse que … sous la dent, la saveur est amère, l'odeur est peu sensible.

Ces deux écorces sont souvent mélangées, ainsi que le quinquina gris de Loxa, et les deux autres écorces suivantes.

1° Quinquina gris huanuco qui paraît provenir du Cinchona grandiflora de Ruiz et Pavon. Il est gros comme le pouce, épais d'une ligne et demie, entièrement roulé, à surface raboteuse avec des fissures transversales très rapprochées, son épiderme est mince, facilement séparable de l'écorce par … qui laissent de nombreuses impressions circulaires, sa cassure est compacte ligneuse, sa couleur intérieure est … son odeur presque nulle, sa saveur est amère pâteuse.

2° Le Quinquina gris imitant le jaune royal est probablement le quinquina Cartijada de M. Lambert venu par M. Fée au quinquina gris de Loxa, il est en petites et grosses écorces: les petites ont une teinte grise blanchâtre, leur épiderme est fin rugueux, très fendillé. L'écorce est … , à une cassure nette. D'où elles … , dans les grosses écorces elle est ligneuse et … ces grosses écorces ressemblent beaucoup au quinquina jaune Calisaya non mondé de son épiderme, mais la couleur est plus obscure, elle est plus dure sous la dent, moins amère, … caractère … du Calisaya.

Ces deux dernières écorces ainsi que le Huamalie ou Havane … presque jamais dans le Quinquina gris du commerce et leur … est … fournissent la Cinchonine.

Quinquinas jaunes

Ces quinquinas sont presque toujours plus volumineux que les gris — leur texture est très fibreuse, leur saveur amère, a un point moins prononcé, et moins astringente. Leur poudre est d'un jaune fauve ou orangé, ils contiennent une grande quantité de … de chaux et de quinine. On connaît aussi plusieurs sortes de ces quinquinas jaunes.

1° Quinquina jaune du roi d'Espagna qui ne se trouve dans le commerce, … autrefois pour le roi d'Espagne il était cueilli … gardés, … Il était envoyé en Espagne dans des boîtes de plomb enfermées dans des caisses de plomb. Ce quinquina … parfaitement … il était conservé dans des … bien bouchées, ce quinquina … parfaitement ses propriétés. … plus fortes que les autres qui … humides, son odeur est … que à celle du Tabac, sa couleur d'un … orangé. Il a tous les caractères du Calisaya.

2° Quinquina jaune royal ou Calisaya. On l'attribue généralement au Cinchona cordifolia de Mutis, dans lequel se trouvent comme variété les espèces décrites … tels que les Cinchona angustifolia, nitida lanceolata de Ruiz et Pavon. Son …

le province du Perou où sa récolte est la plus considérable. Les écorces nommées Calisaya de Planeta, de Quito et de Santa Fé par M. Lambert sont des variétés du Quinquina jaune royal, qui est muni ou privé de son épiderme, ce qui le fait distinguer en deux sortes commerciales —

1°. Q.Q. Calisaya en Ecorces varie dans ses dimensions, depuis celle du doigt jusqu'à celle de 2 à 3 pouces de diamètre, et sont de 2 à 3 pouces de longueur, d'autres fois 1 pied à 1 pied 1/2. les petites écorces ont l'épiderme mince, très rugueux, crevassé transversalement, d'une couleur brune et recouvert quelquefois recouvert de cryptogames qui en altèrent diversement la teinte. cet épiderme est presque toujours détaché de la véritable écorce, et laisse des empreintes transversales, par plaques. L'écorce est garnie d'une ligne extérieure jaune fauve, extérieurement, d'une cassure très fibreuse, d'odeur très amère, un peu astringente — les grosses écorces offrent un épiderme analogue à celui des petites mais beaucoup plus épais, plus rugueux et plus profondément crevassé, mais ces crevasses ne pénètrent pas jusqu'à l'écorce et ne laissent pas d'impressions circulaires. cet épiderme est formé de plusieurs couches dont les plus extérieures [illegible] successivement à mesure qu'il s'en forme de nouvelles intérieures, chaque couche est formée d'une matière rouge pulvérulente entremêlée de fils qui ressemblent à des poils blancs; l'écorce entière en son exposition à la lumière paraît parsemée de points brillants quand on la brise. elle laisse échapper de petites fibres aiguës qui pénètrent dans la peau et y causent des démangeaisons. Elle rougit un peu sous la dent. Saveur amère astringente.

Q.Q. Calisaya mondé se présente sous plusieurs formes, qui ne varient que par l'âge ou par la récolte. tantôt il est en morceaux gros comme le pouce, cylindriques, d'une surface unie, d'un jaune brun, imitant la grosse cannelle, cette écorce est compacte, pesante; tantôt en morceaux roulés mais plus gros, moins pesants, plus fibreux; tantôt en morceaux très larges plats très amers — les morceaux roulés et [illegible] sont transportés constamment dans le commerce. [illegible] nommé le Quinquina jaune royal plat. d'autrefois les morceaux sont plats et de deux à trois lignes d'épaisseur offrant des parties isolées de leur épiderme qui offrent toujours comme caractère distinctif des fibres blanches couvertes d'une matière pulvérulente rouge. — cette sorte, nommée Calisaya de Planeta est d'autant moins amère et moins estimée qu'elle est plus grosse, épaisse et ligneuse —

Le Q.Q. jaune orangé est maintenant très rare dans le commerce. il provient du Cinchona lancifolia de Mutis espèce qui croît également au Pérou, sur les pentes escarpées des montagnes et dans la Colombie; il ressemble beaucoup au précédent dont il diffère cependant par quelques caractères. son écorce est compacte, pesante, en plaques planes ou roulées, d'un épiderme brunâtre fendillé, d'une surface interne jaune paille, d'une cassure également fibreuse. sa saveur est amère et aromatique, sa poudre est [illegible] d'un jaune fauve. dans le commerce on lui donne le nom de Calisaya léger.

Une sous variété de ce Quinquina se trouve en petites écorces roulées, grosses comme le petit doigt, ressemblant par leur aspect beaucoup à la cannelle de Chine, caractère qui lui a fait donner le nom de Quinquina Cannelle.

Quinquina rouge

Les quinquinas rouges sont des écorces qui tiennent le milieu par la texture, entre les gris et les jaunes, elles sont très amères et en même temps astringentes — leur poudre est d'un rouge plus ou moins vif; ils contiennent à la fois de la quinine et de la cinchonine —

Dans le commerce on en distingue plusieurs variétés qui généralement sont attribuées au Cinchona oblongifolia de Mutis — Ils croissent très abondamment au Pérou et à la Colombie. Elles constituent une des écorces commerciales les plus communes, et c'est une de celles qui méritent le plus d'être employées par les praticiens —

On connaît plusieurs espèces de quinquinas rouges, les principales sont.

Le Quinquina rouge non verruqueux; il est en forme d'écorces de différentes dimensions à surface recouverte d'un épiderme, diversement coloré par les cryptogames, épais plus ou moins rugueux et crevassé — L'écorce proprement dite est d'un rouge plus ou moins vif, fibreuse, parfois très dure. La substance rouge qui recouvre les lames de l'épiderme, des grosses écorces, possède une amertume et une astringence marquées, quoique beaucoup moins intenses que celles de la partie ligneuse; cette même substance au contraire, est moins colorée que les lames de l'épiderme et insipide dans les gros quinquinas. Celles-ci qui sous plusieurs rapports peuvent être confondues avec les écorces ~~que~~ nous occupent —

Le Quinquina rouge verruqueux est également en écorces de diverses dimensions, un peu aplaties, revêtues d'un épiderme gris rougeâtre ou blanchâtre, mince et ordinairement remarquable par un grand nombre de points qui correspondent à des verrues ou proéminences de formes variées qui existent sur la partie externe de l'écorce — Celle-ci est d'un rouge vif, d'une saveur très amère et astringente.

Le Quinquina rouge de Santa-Fé. est roulé, cylindrique, gros comme le pouce, très rugueux à l'extérieur, crevassé en divers sens, offrant de distance en distance des fissures transversales plus apparentes; l'épiderme est mince très adhérent, gris jaune, taché en jaune. L'écorce est d'un rouge vif; fragile, d'une cassure très peu fibreuse, inégale, blanchissant au bout de quelque temps, à cause d'une exsudation blanche et grenue qui se forme dans cette cassure; le quinquina est pâteux sous la dent, d'une saveur peu amère, mais acide et astringent.

Une dernière sorte de Quinquinas rouges, est le Quinquina rouge orangé plat qui se trouve en écorces plates un peu roulées, peu épaisses d'une texture fine et fibreuse, à épiderme rougeâtre mince et poli, non fendillé. et dont le liber est inégal, raboteux, ~~rouge~~ rougeâtre ou orangé, d'une saveur amère et astringente — Sous plusieurs rapports il ressemble au quinquina jaune orangé, seulement il s'en distingue par une amertume moindre, et par les verrues et proéminences de la surface du liber. ce qui lui donne un rang intermédiaire entre les quinquinas jaunes et rouges. D'un autre côté il ressemble beaucoup au quinquina rouge plat à épiderme blanc, qu'on trouve mêlé ainsi que plusieurs autres sortes, avec les quinquinas rouges, et que Mr Lambert a décrit sous le nom de Cascarilla del Rey —

Quinquinas blancs

Ces Quinquinas sont très rares dans le commerce, on les croit produits par le Cinchona ovalifolia de Mutis. Ils sont minces roulés, à épiderme rougeâtre et verruqueux à surface interne blanchâtre, cassure fibreuse, saveur amère, un peu astringente et désagréable, cette espèce est commune au Pérou et à la Colombie, mais elle est très rarement employée. — Les variétés de ces quinquinas appartiennent aux quinquinas jaunes et aux quinquinas rouges, et gris dont ils ne se distinguent que par leur épiderme plus ou moins micacé — Ces quinquinas n'étant pas usités en médecine sous leurs noms particuliers — Ce sont.

Le Quinquina rouge blanc qui ne diffère du Q.Q. orangé plat que par la couleur moins foncée, et son épiderme blanc. Il se trouve mêlé aux quinquinas rouges —

Le Quinquina blanc Loxa attribué au Cinchona pubescens de Wahl. mêlé au quinquina gris de Loxa, s'en distingue par son épiderme uni, d'un blanc de craie, et un blanc grisâtre ou d'un gris rosé, surface égale dans les jeunes écorces, surface interne aussi unie, que celle de la cannelle, saveur astringente, amère, pâteuse désagréable —

Le Quinquina Carthagène jaune écorce quelquefois roulée plus ordinairement plate, ligneuse, d'un jaune terne, saveur amère, et spongieuse, il contient de la cinchonine presque sans quinine —

Le Quinquina Carthagène brun. Épiderme blanc sans fissure liber raboteux, dur, et compacte. couleur chocolat à l'intérieur saveur de l'angusture, contient de la quinine et cinchonine

Le Quinquina Cusco servant à falsifier le Calisaya, épiderme blanc non crevassé, fibre interne presque blanche, rougit à l'air, il est très amer. Contient un alcali cristallisable différent de la cinchonine qu'on appelle Aricine coloré en vert foncé par l'acide nitrique concentré —

Quinquinas faux

Le Quinquina blanc de Mutis écorces plates, dures et cassantes, composées de 2 couches, l'extérieur rougeâtre l'intérieur formé de fibres [illegible], demi transparentes, et comme agglutinées, manquant d'épiderme.

Le Quinquina nova écorces cylindriques d'un rouge incarnat, cassure feuilletée, rare par lesquelles apparent entre les feuillets une matière gommeuse, rouge et blanche, offrant q.q.f. une exsudation comme une résine, ou une gomme, saveur fade, astringente, comme le tan, contient l'acide kinovique analogue aux acides gras, ne contient ni quinine ni cinchonine.

Le Quinquina Piton est produit par l'Exostemma floribunda écorces presque aussi minces que du papier, quoique très larges, surface [illegible] d'un gris rougeâtre ayant une grande tendance à la moisissure, possède une propriété vomitive odeur nauséabonde

Le Quinquina Caraïbe produit par l'Exostemma Caraïbum, écorces unies, épiderme jaunâtre, gercé, spongieux, friable liber pesant, fibreux, brun, verdâtre, saveur sucrée et mucilagineuse, offrant dans sa cassure des points brillants cristallins propres des vomitives.

Exostemma du Pérou Ressemble à l'écorce du Caraïbe, écorce est luisante ou couverte d'un épiderme mince, [illegible], l'intérieur est d'un vert [illegible] saveur amère, un peu sucrée, odeur nauséabonde, poudre verdâtre.

Exostemma du Brésil. Ressemble au Quinquina Caraïbe, liber brunâtre, q.q.f. verdâtre, comme dans le précédent, sav. amère, od. de moisi, on en a retiré un alcali; Crebelkine, Gomez prétend y avoir trouvé de la cinchonine —

Quinquina bicolore en tubes droits, bien roulés, écorce dure, compacte, et cassante épiderme uni, gris jaunâtre, int. brun foncé, sav. amère et désagréable de l'angusture od: nulle, M. Thermisier [illegible] pensé que cet arbre était de la famille des Rubiacées malanea racemosa, bois jaune, à cause de la couleur de son écorce

des Sénés.

Le Séné provient de plusieurs arbrisseaux, du genre Cassia qui varient par la forme de leurs feuilles, et que Linné a réunis sous le nom générique de Cassia senna, et placé dans la famille des Légumineuses.

Les différentes espèces botaniques de sénés sont:

Séné d'Alexandrie — 1° *Cassia acutifolia* — à feuilles aigues, ovales, lancéolées, pubescentes, un peu glabres en dessous, à nervures alternes, ayant une saveur âpre et mucilagineuse, peu amère, odeur ~~nauséeuse~~ nauséeuse, nervure longitudinale très apparente à la face postérieure. Les *follicules* sont planes des deux cotés, arrondies, peu arquées, noirâtres au centre, vertes sur les bords, lisses, sans aréoles saillantes. Ce séné est quelquefois mélangé avec les feuilles du Cynanchum oleæfolium, dont les folioles toujours plus longues pubescentes offrent une ligne médiane très prononcée; Ce séné croît vers Sienne, en Nubie, et en Abyssinie d'où il est transporté à Alexandrie, et fait la base du séné Palthe.

Séné d'Alep — 2° fourni par le Cassia obovata dont les folioles sont très obtuses, terminées par une petite brusque, légèrement pubescentes, minces, vertes, le pétiole est accompagné de deux stipules persistantes. Il est souvent mélangé avec les feuilles du Dodonæa, Colutea arborescens, facilement reconnaissables en ce qu'elles sont sessiles — Les *follicules* sont arquées presque uniformes, très comprimées, noirâtres, renfermant 6 à 8 semences, surmontées chacune à l'extérieur d'une arête saillante; les feuilles passent pour être moins purgatives, et les fruits sont tout à fait rejetés de l'emploi médical. Il croît dans la haute Egypte, en Syrie, en Arabie, dans l'Inde, on a essayé de le cultiver en Italie, et en Espagne, ~~[illegible]~~ de là son nom de Séné d'Italie.

Séné Tripoli — 3° Cassia Æthiopica ou ovata — folioles au nombre de 3 à 5 paires pubescentes, ovales, lancéolées, plus petites moins allongées et moins aigues que celles du C. acutifolia. pétiole muni d'une glande à la base, et d'une autre entre chaque paire de foliole; fruits de couleur jaune, plats, lisses non réniformes, arrondies, contenant 3 — 5 semences.

On connaît encore deux autres espèces de sénés —

4° Cassia lanceolata que l'on confond avec la première espèce dont les feuilles sont lancéolées, très étroites, glabres, les fruits sont allongés, glabres, larges et peu recourbés,

5° Cassia elongata folioles minces longues, aigues, ayant une nervure médiane très forte, un pétiole court, renflé, les fruits sont embrunés, longs, étroits —

On rencontre dans le commerce un faux séné qu'il faut bien distinguer du véritable — C'est l'Arguel —

L'*Arguel* Cynanchum arguel est un arbrisseau de la famille des apocynées, il croît en Egypte, les feuilles se trouvent mêlées au séné du commerce, elles sont lancéolées, plus épaisses que le séné, ne se présentant marquées de nervures transversales chagrinées, couleur blanchâtre, d'une saveur très amère, avec un arrière goût sucré, et très peu purgative, irritante qui en rend l'usage dangereux; les fruits une véritable follicule, ovale, terminée par une pointe qui renferme un grand nombre de semences aigrettées —

Commerce. — La Récolte du séné a lieu deux fois par an, en août et en avril, on coupe les tiges, on les fait sécher au soleil, puis on les emballe dans des feuilles de dattier; Les arabes de la tribu d'Abbabdeh — se livrent particulièrement à cette industrie; Ils vont le chercher à Syène où la majeure est apportée à *Boulac* où est l'Entrepôt général, nommé le *Palthe* le Séné qu'on récolte en Nubie et en Abyssinie est apporté à *Esné* au-dessus de la haute Egypte, par caravanes, il est de la même espèce que celui qui est récolté dans la vallée de Bicharié seulement les feuilles sont

plus petites et plus vertes, les follicules plus courtes et plus droites. il arrive mondé de ses branches, et n'est mêlé ni de follicules ni d'argues, ce qui leur donne au plus grand prix.

Les Saltheurs, sorti de commis du Pacha séparent les tiges qu'ils rejettent, et les follicules qu'ils livrent au commerce à part, en mélange les feuilles de trois espèces (aigues, obtuses, arguel) on les concasse pour les mieux mélanger, et c'est ce mélange qui arrive sous le nom de séné de la Salthe — débarrassé de ses buchettes, c'est arguel, il forme le séné mondé du commerce.

Espèces commerciales 1º Séné de la Salthe — les folioles sont plus ou moins brisées d'un vert jaunâtre, quand on le brise, on y trouve des buchettes, débris des pédicules des follicules qui indiquent qu'elles ont été récoltées en même temps que les feuilles et les follicules — des grabeaux débris de feuilles et pétioles et des feuilles étrangères introduites frauduleusement — on croit que les buchettes et les grabeaux sont aussi purgatifs que les folioles, cette opinion peut être vraie, cependant il faut excepter les buchettes — quand on examine les folioles, on les trouve composées de trois espèces de feuilles — celles du Cassia acutifolia, Cassia obovata, Cynanchum oleæfolium — Mr Nectoux prétend que ce mélange a eu lieu bien d'avant les entrepôts de séné, Syene, Omeck. Le Cynanque détermine quelques superpurgations — on y rencontre aussi d'autres feuilles dangereuses, M. Dublanc y a rencontré des feuilles du Coriaria myrtifolia — quelquefois le séné de la Salthe est appelé séné de Tripoli.

2º Le Séné d'Alexandrie, ou ceux ont nos mélangés ont été rapportés au Senna acutifolia quelquefois on donne ce nom au séné de la Salthe, ainsi ce mais il semble être le résultat d'un triage du précédent, il est moins brisé, et renferme moins de buchettes.

3º Séné d'Alep. se rapporte au Cassia obovata. Il est inférieur aux précédents.

4º Séné de Tripoli appartient au Cassia æthiopica, les feuilles sont plus petites plus brisées que celles du séné Salthe, on n'y trouve ni follicules, ni feuilles obtuses, ni arguel, il est très estimé, les follicules sont plus petites, plus foncées que les follicules Salthe, elles sont peu estimées —

5º Séné moka appartient au Cassia lanceolata, il diffère des autres sénés par la longueur de ses folioles, qui sont presque tabulées, ce qui l'a fait appeler, séné de la Pique, il est doué de propriétés assez énergiques,

6º Séné de l'Inde nous arrive par le commerce anglais, il est parfaitement mondé, en grandes feuilles, minces, vertes, qui comme le séné moka, voisines au séné.

7º Séné de Sénégambie vient par le Havre, des côtes occidentales de l'Afrique en sacs du poids de 200 livres, il ressemble assez au séné moka.

8º Séné d'Amérique on connaît sous ce nom, plusieurs sénés, le Cassia caribæa, occidentalis, emarginata, marylandica, le dernier nous arrive en bottes sous le nom de séné marylaud —

Les Follicules ne sont connues que sous trois dénominations, 1º Follicules de la Salthe grandes, larges, très aplaties, peu recourbées, d'un vert sombre noir au niveau des semences.

2º Follicules de Tripoli plus petites, couleur fauve.

3° Les Follicules d'Alep sont très étroites, nervées, très aiguës, et présentent une aspérité à chaque sommet.
Le Redoul Coriaria myrtifolia; elles plus épaisses que le séné, chagrinées, non blanchâtres comme l'arguel, saveur astringente, non mucilagineuse, on y distingue trois nervures principales, partant chacune du pétiole s'écartant et se courbant vers le bord de la feuille et se prolongeant jusqu'à la pointe.
L'Analyse du séné a été faite par MM Lassaigne et Feneulle. Ils y ont trouvé, la Cathartine qui est le principe actif, de la chlorophylle, une huile grasse, une huile volatile, de l'albumine, du mucilage, un principe colorant jaune, du malate et du tartrate de chaux, de l'acétate de potasse, des sels minéraux.
Usages le séné est purgatif, on prépare avec ses feuilles un extrait, une teinture, elles entrent dans le sirop de pomme, et de salsepareille composés, dans la décoction de quinquina et de Cochlearia composés, dans la tisane royale. Sa poudre entre dans les pilules de ..., des scammonée, de Rhubarbe, dans l'Électuaire Catholicum.
Il ne faut pas faire bouillir les feuilles de séné, parce qu'il se développe un principe âcre, on prétend que la manne mitige l'action du séné c'est à tort car elle en augmente la force.
Le séné bouilli dans l'eau la colore en brun
le Redoul ———————— vert pomme
l'arguel ———————— vert

Copahu (oléorésine)

Origine Jacquin est le premier Européen, qui ait fait connaître cette oléorésine, ainsi que l'arbre qui la fournit. Elle est retirée de plusieurs arbres de la famille des Légumineuses du genre Copaifera, qui croissent en Amérique dans les environs de Tolu, près Carthagène, auprès des myroxylons pénifères — mais le Copaifera officinalis est le plus répandu, et celui qui en fournit en plus grande quantité. les autres sortes signalées par Mr Auguste St Hilaire sont les Copaifera guianensis, cordifolia, oblongifolia, martii etc. qui donnent une oléorésine différente par la couleur, l'odeur, la consistance, la proportion d'huile volatile ce qui explique les différences observées dans les diverses sortes commerciales.

Extraction On obtient cette oléorésine en faisant à l'époque des grandes chaleurs, de profondes incisions à l'arbre, deux à trois fois par an, chaque arbre peut en donner de 10 à 12 livres par incisions, on reçoit le suc dans des calebasses, il est d'abord incolore, et fluide, peu après il jaunit et s'épaissit.

Botanique Les arbres qui produisent le copahu, ont un tronc élevé une cime touffue, feuilles alternes ailées, trois à quatre paires de folioles pétiolées, ovales, entières, luisantes, fleurs d'un blanc éclatant en grappes paniculées.

Sortes Commerciales Copahu du Brésil. Il est liquide comme de l'huile, transparent, d'une couleur jaune pâle, d'une odeur forte désagréable, d'un goût âcre, repoussant et donne par la distillation 10 0/0 d'huile volatile incolore.
Copahu de Cayenne Il est d'une transparence parfaite, d'un jaune foncé, d'une odeur assez agréable analogue au bois d'aloès, d'une saveur plus amère, moins

se pourrait être plus persistante que dans le précédent.

Prop: chimiques. Le Copahu est soluble dans l'éther. l'alcool, et d'autant plus que cet alcool est plus concentré, il se combine facilement avec les bases salifiables; les alcalis se combinent avec le copahu et forment une dissolution limpide, si on ajoute un excès d'alcali, la combinaison de l'alcali et du copahu se sépare, et vient nager à la surface et devient aussi opaque; le carbonate de magnésie (Bi-) s'y joint en excès, la dissolution devient opaline et acquiert quelquefois la consistance pilulaire; dans toutes ces combinaisons c'est la résine seule qui agit. En effet si on agite 100 parties d'alcool avec 100 parties de copahu, et qu'on ajoute 37 parties de soude à 8° et puis 150 parties d'eau, la résine saponifiée reste dissoute dans la liqueur hydroalcoolique, et l'huile volatile vient nager à la surface.

Falsifications — Le copahu a d'abord été falsifié avec les huiles grasses mais leur insolubilité dans l'alcool rendant la fraude facile à reconnaître, on a eu recours à l'huile de Ricins qui est soluble aussi dans l'alcool. On a proposé plusieurs moyens pour reconnaître cette fraude.

1° Mr Planche, a proposé l'Ammoniaque, voici le procédé. 1 proportion d'ammoniaque qu'on agite avec 2-à 3 de copahu, le mélange devient très transparent si le copahu est pur, et il sera d'autant plus opaque qu'il contient plus d'huile. Il faut opérer à une température de +10° à +12°.

2° Mr Henry — conseille l'ébullition — le baume de copahu mis à bouillir dans l'eau et évaporé ensuite laisse pour résidu une résine sèche et cassante quand il est pur ou un résidu d'autant plus mollasse qu'elle contient plus d'huile.

3° Mr Blondeau mélange 2 gros de copahu, et 1 gros de potasse caustique, le mélange prend aussitôt [illegible] la consistance du cérat, mais après quelques heures de repos, le mélange se sépare en deux couches, l'une de copahu ~~solidifié~~ saponifié, qui surnage et l'autre de la potasse en excès qui va au fond. Si le copahu est falsifié, le mélange ne se sépare pas et se convertit en une masse gélatineuse et transparente.

4° Mr Blondeau conseille encore le sous carbonate de magnésie, dont 1 proportion mélangée avec 16 de copahu donne à la masse, au bout de quelques heures la consistance d'une sorte de solution de gomme arabique. Le copahu reste d'autant plus opaque qu'il est moins pur.

5° On a encore conseillé l'emploi de l'acide sulfurique, mais ce procédé, est moins prompt et moins sûr.

On falsifie aussi le copahu avec la térébenthine de Bordeaux à cause de la propriété que possède ce corps de se solidifier par la magnésie, mais le copahu ainsi falsifié se reconnaît facilement à sa plus grande consistance et à son odeur.

Usages — Le Copahu sert dans le pays à combattre la dysenterie, à cicatriser les plaies. En Europe il est employé dans le traitement des gonorrhées, on l'emploie en pilules, opiats et pur ou mêlé avec d'autres excipients.

Baume du Pérou.

On a confondu sous ce nom, plusieurs substances qui proviennent de pays et d'arbres différents. ainsi on l'a attribué à plusieurs légumineuses, entr'autres au Myroxilon peruiferum, et pubescens, qui croissent en Amérique à la nouvelle Carthagène à St Thomas.

Sortes commerciales — Le Commerce nous fournit le Baume du Pérou sous deux formes —

1° Baume du Pérou en Cocos. produit par le Myroxilon, ou Myrospermum peruiferum. Elles composées de huit folioles alternes, fleurs papilionacées, le fruit est un légume indéhiscent. la semence est ovoïde albuminée — le Baume découle de l'arbre par incisions, il est reçu dans de petits cocos, fermés avec de la cire et déposés dans ces enveloppes — le Baume est une couleur brune, foncée, opaque, il est transparent quand on le met en couches minces sur du verre. Il a une consistance d'une térébenthine épaisse; il est formé de deux substances bien distinctes, une liquide, et l'autre solide et grenue grumeleuse — Il a une saveur douce parfumée, une odeur agréable; par le temps sa couleur se fonce et il se solidifie — on le falsifie avec les huiles grasses.

2° Baume du Pérou liquide ou noir. il est en consistance d'un sirop cuit, d'une couleur rouge brune, odeur forte, agréable, saveur âcre, amère, quand il a été chauffé, il peut brûler avec flamme, il est entièrement soluble dans l'alcool, cette solution colorée et laisse déposer une matière brune pulvérulente — quand on le traite par l'eau bouillante il abandonne de l'acide benzoïque — l'acide nitrique [illegible] et donne naissance à du tannin —

on l'emploie dans les fistules des matins; le Baume naval — Il est très rare dans le commerce.

Selon Mr Guibourt, ce Baume du Pérou ne peut être obtenu par la décoction dans l'eau des branches et rameaux de l'arbre, une résine qui aurait été ainsi obtenue, ne serait pas odorante, aurait plus de consistance et ne contiendrait pas d'acide benzoïque.

Un Pharmacien de Lima dit n'y avoir jamais vu le Baume du Pérou noir — un voyageur Mr Dagne l'a récolté dans la presqu'île de Guatemala découlant d'un Myroxylon aux environs de San Salvador — Il est très âcre.

On a falsifié avec l'alcool, les huiles grasses, le Baume de copahu.

Il a été analysé par Stolze qui y a trouvé — une résine brune peu soluble, une soluble, de l'huile de Baume du Pérou, acide benzoïque, mat. extractive. 100 parties de ce Baume du Pérou dissous dans l'alcool exigent 75 parties de Carbonate de Potasse pour saturer l'acide Benzoïque

L'Origine du Baume du Pérou est restée longtemps incertaine, en 1780 Mutis envoya à Linné fils des branches et des feuilles de l'arbre qui le produit — M. de Humboldt avait pris ce même produit pour d'autres arbres. Lambert rapporte que le Myroxilon pubescens est cultivé aux environs de Carthagène, pour en retirer le Baume.

Selon quelques Pharmacologistes on doit distinguer

quatre sortes de Baume du Pérou
le Baume du Pérou blanc jaunâtre, obtenu par incision, il arrive dans des bouteilles et est rare
deux autres Baumes du Pérou dont l'un est une variété de l'autre, on les transporte dans des Callebasses, ce qui peut constituer le Baume du Pérou en coque
et le quatrième sorte Baume obtenu par la décoction des feuilles et des rameaux

Baume de Tolu

Le Baume de Tolu a été longtemps attribué à un arbre de la famille des térébinthacées (toluiferum balsamum). Selon Ruiz, Richard il doit être attribué au myroxilum toluiferum. D'après Mr de Humboldt il doit appartenir au Myroxilum toluifera de la famille des légumineuses; il croît en Amérique, aux environs de Tolu et de Carthagène et aussi à l'Ile St Thomas ce qui lui a fait donner le nom de Baume de St Thomas.
Le Baume de Tolu est d'abord demi liquide, puis il se concrète à l'air et il devient solide et cassant; il est d'un jaune d'or d'une transparence imparfaite, d'une apparence gomme cristalline; odeur suave, saveur douce agréable, il se ramollit sous la dent et y adhère; il est alors très ductile; quand on le distille avec l'eau, elle lui communique la saveur et son odeur. Il se sublime de l'acide benzoïque: traité par l'acide nitrique, il forme des vapeurs orangés; traité par une solution de Potasse il perd son odeur pour prendre celle de Girofle.
Il nous arrive dans des bouteilles nommées potiches, ou dans des caisses de ferblanc et des Callebasses.
Mr Guibourt a observé que le Baume liquide était plus odorant que le Baume concret, que ce dernier contient beaucoup d'acide Benzoïque, lequel se forme aux dépens de l'huile volatile.
On Falsifie le Baume de Tolu, avec la Colophone, le Benjoin, le liquidambar ou le Styrax; on peut encore reconnaître ce Baume quand elle traite par l'eau; le Baume de Tolu pur ne doit pas être opaque, ne doit pas contenir d'eau, ni avoir d'odeur étrangère.
Il est Employé contre les Rhumes, Catharres, pour faciliter l'Expectoration, on en fait un sirop, des pastilles, une teinture alcoolique, une teinture éthérée.

Colle de Poisson ou Ichthyocolle

L'Ichthyocolle est une matière sèche, coriace, demi transparente, insipide, inodore, inaltérable à l'air, soluble dans l'eau bouillante, et se prenant en gelée par le refroidissement.
On l'obtient de plusieurs individus, et même de parties différentes des mêmes animaux.
Ce sont: l'accipenser Huso, ou grand Esturgeon l'accipenser Ruthenus, ou Sterlet. l'accipenser Stellatus; fournissent l'Ichthyocolle. et même plusieurs autres poissons sans écailles tels que les marsouins, Requins, Squales, et même des Cétacés

Le grand Esturgeon est le poisson qui fournit l'~~Ichth~~ Ichthyocolle la plus estimée; il appartient à l'ordre des Cartilagineux condroptérigiens à branchies libres. Il est très commun dans le Volga, atteint quelquefois 24 pieds de longueur et pèse 1200 livres.

Extraction

C'est principalement au nord de l'Europe et surtout en Russie qu'on s'occupe du commerce de l'Ichthyocolle quoique nous ayons des poissons d'eau douce qui la fournissent toute aussi bonne. On prépare cette substance, en prenant les vessies natatoires des Esturgeons, les lavant bien pour les débarrasser du sang et des membranes extérieures; puis on les coupe en lanières et on les enferme dans une toile mouillée où elles se ramollissent; alors on leur donne la forme d'un lyre, d'un cœur, ou on les plie en carrés et on les fait sécher à l'ombre ou à un soleil doux. Chaque Esturgeon peut produire cinq livres de colle; chaque sterlet en donne le 1/5. Les ouïes, la tête, la queue bouillies dans l'eau peuvent fournir une colle de poisson de qualité inférieure; on la blanchit par l'action de l'acide sulfureux. Lorsqu'on interpose une feuille mince de colle de Poisson entre l'œil et la lumière, elle offre un chatoiement irisé comme la nacre de perle.

Sortes commerciales.

La Colle de Poisson se trouve dans le commerce sous 4 états: 1° En lyre, ou petit cordon, c'est la plus estimée. 2° En cœur ou gros cordon, qui est presque aussi estimée. 3° En livre ou feuillets elle est moins pure et moins soluble. 4° En tablettes elle est moins estimée, son usage est seulement pour les arts; elle est brune d'une mauvaise odeur, se dissout cependant assez bien.

Usages

L'Ichthyocolle est employée pour coller les vins pour apprêter les étoffes légères; pour préparer des gelées aromatiques, pour l'usage domestique et médical. Le taffetas d'angleterre n'est autre que du taffetas ordinaire sur lequel on a étendu une légère couche de cette gélatine avec quelques gouttes de baume du Pérou. En allemagne, on l'emploie pour combattre certaines affections de la dentition; elle entre dans la composition de la tisane de Feltz.

Fausses colles de Poisson.

Une fausse colle de Poisson, est celle qui est préparée avec les membranes du veau et du mouton; on la reconnait à quelque dureté dans toutes les sens et se mesurant(?) dans l'eau où elle est fort peu soluble; elle a une saveur salée.

Il existe une fausse colle de Poisson en lyre, plus grosse que le petit cordon, elle est préparée avec un poisson étranger; elle est d'un gris terne, d'un aspect corné, à peine irisée, elle est difficile à dissoudre et peu soluble dans l'eau.

La Colle de Poisson anglaise est en lames très petites, qui paraissent avoir été coupées dans l'Ichthyocolle en feuillets, elle est presque transparente, irisée, complètement soluble dans l'eau. C'est la plus belle et la meilleure.

La Colle de Poisson vitreuse est la plus belle des colles artificielles, elle est en lames minces, transparentes rayées en lignes parallèles, elle a la consistance et la ténacité de la corne; complètement soluble dans l'eau bouillante elle est probablement faite avec de la véritable colle de Poisson —

Blanc de Baleine

Le Blanc de Baleine, aussi nommé Spermaceti ou Cétine est quand il est pur, en masses d'un beau blanc, d'un aspect cristallin, formé par la réunion d'écailles brillantes onctueuses au toucher; odeur faible, fusible à +44°. [illegible] soluble dans l'alcool au moyen duquel on peut le réduire en poudre; il est très soluble dans l'éther, soluble dans les huiles fixes, saponifiable mais difficilement par les alcalis; sans glycérine, si on décompose par un acide ce savon formé, et qu'on sature par la baryte les acides oléique et margarique mis en liberté, on formera un savon barytique qui traité par l'alcool, ou l'éther, à froid, abandonne à ces liquides un corps gras auquel Mr Chevreul a donné le nom d'Ethal pouvant comme l'alcool et l'éther, il est formé par un carbone d'hydrogène combiné à l'eau — quand on le chauffe dans une cornue il se volatilise et se décompose en partie.

Falsification — le Blanc de Baleine rancit facilement, il faut rejeter celui qui est coloré et odorant, aussi on le rajeunit au moyen de l'alcool. En Angleterre on le falsifie assez souvent avec du gras de cadavre obtenu par une longue macération des muscles sous l'eau. On le reconnait à ce qu'il est moins fusible, et qu'il contient une grande quantité d'Ammoniaque.

~~Le Blanc de Baleine a été analysé — [illegible]~~ ~~[illegible]~~ sa formule est C.O.H.

Extraction — on le retire de la tête du cachalot (Physeter macrocephalus) où il est tout formé, dissous dans une huile grasse, qui entoure le cerveau. On l'expose à l'air, il se dépose une matière blanche que l'on sépare en l'exprimant dans des sacs de laine — on le fait ensuite fondre et cristalliser. C'est alors qu'on lui donne le nom de sperma ceti, croyant voir un produit des organes de la génération.

Le Cachalot est un poisson mammifère [illegible] de 70 à 80 pieds de long et la tête occupe le 1/3 de la longueur — il diffère de la Baleine par ses mâchoires armées dont l'inférieure est garnie de 20 à 25 dents fortes et coniques.

Le Blanc de Baleine existe aussi dans l'huile de Baleine et en moindre quantité dans celle des autres poissons

Usages — le Blanc de Baleine est employé pour faire des cérats, des pommades. donne grande blancheur, le coldcream — il entre dans le caoutchouc, et son plus grand usage est pour la fabrication des bougies diaphanes

Analysé par Mr Chevreul le Blanc de Baleine a été trouvé ainsi composé — sur 100 parties.
$C^{81,6}\ H^{12,8}\ O^{5,6}$.

Suivant Dumas il renferme 2 atomes d'acide margarique 1 atome d'acide oléique et 3 atomes d'oxide de ~~[illegible]~~ $C^{32};\ H^{66};\ O$

Des Ipecacuanhas

Le mot Ipecacuanha, est collectif, il se dit de toutes les plantes vomitives — L'Ipecacuanha a été apporté en Europe en 1672. il fut d'abord connu sous les noms de Beconquille, mine d'or. Ce ne fut qu'en 1686 qu'un médecin de Rheims, Adrien Helvetius en préconisa l'usage — alors on le vendait en cachette comme spécifique — en 1690 Louis XIV acheta le secret d'Helvetius et lui fit une pension —

La Racine d'Ipecacuanha nous vient du Brésil, où elle croît sans culture dans les forêts, au Mayen? pour elle est livrée à la hache des planteurs qui la coupent indistinctement, en font commerce de journ pour la quantité ce qui lui donne aussi une accroissement de valeur en raison de sa rareté.

Suivant Mr Auguste St Hilaire, le mot Ipecacuanha signifie écorce ou plante odorante et rayée

L'Ipecacuanha appartient au genre Cephaelis de la famille des Rubiacées, — sa tige est simple, ligneuse, haute d'un pied; porte à sa partie supérieure 6 à 8 feuilles opposées, stipulées, et munies de petioles courts — elles sont ovales entières, presque glabres, les fleurs sont petites, blanches, infundibuliformes, disposées, en un petit capitule terminal; le fruit est une petite baie peu charnue, renfermant deux nucules. La Racine est fibreuse, marquée d'impressions annulaires très rapprochées; elle se présente dans le commerce sous les trois variétés de formes suivantes.

1° Ipecacuanha gris annelé noirâtre — Ip: gris brun de Lémery — Ip: gris de Mérat — Racine longue de 3 à 4 pouces, tordue en différents sens, de la grosseur d'une plume, à écrire, s'amincissant vers la partie supérieure — le cœur est ligneux blanc jaunâtre écorce est épaisse disposée en anneaux saillants séparés du meditullium; grise dure cornée à l'intérieur; l'Epiderme est gris noirâtre; la saveur est âcre et aromatique; son odeur quand elle est en masse est irritante et nauséeuse

2° Ipecacuanha gris annelé rougeâtre — Ip: rouge de Lémery — et de Mérat — même forme que la racine précédente, n'en diffère que par la couleur de l'écorce qui est moins foncée, et rougeâtre, odeur moins forte saveur non aromatique — l'écorce paraît plus cornée et demi-transparente quelquefois pourtant elle est opaque mate et farineuse, surtout à l'extrémité inférieure d'après l'analyse qu'en a faite Mr Pelletier, elle serait moins vomitive.

3° Ipecacuanha gris blanc de Mérat. Ip: annelé majeur de Guibourt — anneaux moins saillants et moins inégaliers, teinte d'un gris blanc, racine plus volumineuse ce qui ferait soupçonner qu'elle a été cueillie dans toute sa maturité, son odeur est moins forte et sa cassure et saveur sont comme dans la précédente — Elle doit être plus active, car selon Mr Guibourt ainsi qu'à la racine précédente moins plus développée; et mieux nourrie — aussi étudie une livre d'Ipecacuanha annelé majeur, j'ai obtenu compte de la couleur qui ne paraît pas être constante —

On connaît encore plusieurs autres espèces d'Ipecacuanha qui sont de la même famille mais non du même genre. L'Ipecacuanha gris cendré ~~ofy~~ cintigé de Lemery, nommé aussi Ipecacuanha strié, Ipecacuanha noir de quelques auteurs. Cette racine est produite par le Psychotria emettica, Rubiacées — elle vient du Pérou par Cadix; elle peu active et peu estimée; elle est formée aussi d'un meditullium et d'une écorce, mais qui ne présente que quelques étranglements fortuits; elle est au contraire ridée longitudinalement, d'un gris rougeâtre à l'intérieur et à l'extérieur, d'une consistance molle ~~[illegible]~~ facile à couper sans se séparer du corps ligneux, odeur mixte d'Ipeca et de Bardane, saveur peu marquée; le meditullium jaunâtre est percé de trous visibles à la loupe. Il débute par des [illegible]. Elle est rare dans le commerce.

L'Ipecacuanha blanc ondulé de Guibourt, nommé aussi Ipecacuanha blanc de Lemery — Ipecacuanha amylacé de Mérat — est une racine produite par le Richardsonia brasiliensis, Rubiacées, et recueillie aux environs de Rio-Janeiro, cette racine est courbée sur terre; elle est de la grosseur d'une plume d'oie, d'un gris blanc au dehors, d'un blanc mat et farineux à l'intérieur, portant des anneaux demi-circulaires aux [illegible] qu'une partie creuse transversalement d'un côté correspond de l'autre côté à une partie convexe, ce qui lui donne un aspect ondulé; elle présente dans sa cassure des points brillants et perlés qui sont de l'amidon, aussi est elle peu active, elle a une odeur de moisi, et peu de saveur —

Usages — L'Ipecacuanha est employé pour faire des pastilles avec sa poudre qui est aussi employée en nature, on prépare un vin, une tisane, un extrait alcoolique que l'on doit faire en préparant d'abord une teinture alcoolique que l'on précipite [illegible] — enfin le [illegible] sirop alcoolique — elle entre dans la composition de diverses poudres composées telles que celles de Dower, d'Helvetius —

Emetine — Les propriétés purgatives et vomitives de l'Ipecacuanha sont dues à une matière extractive, qui est le principe actif c'est l'Emetine ( ) corps blanc, pulvérulent inaltérable à l'air, peu soluble dans l'eau froide, plus soluble dans l'eau bouillante, très soluble dans l'alcool, insoluble dans l'éther et les huiles fixes, très fusible, décomposable par le feu, l'acide azotique la change en une matière résineuse amère, puis en acide gallique. L'acétate de plomb la précipite quand elle est colorée et non quand elle est pure — Pour obtenir l'Emetine, on traite par l'éther la poudre d'Ipecacuanha pour lui enlever la matière grasse puis on l'épuise par l'alcool; on fait un extrait alcoolique que l'on dissout dans l'eau, on filtre et on traite par le carbonate de magnésie — ~~[illegible]~~ ~~[illegible]~~ qui est en partie de l'acide gallique et précipite l'émétine — on lave le précipité à l'eau froide pour enlever la matière colorante on le dessèche et on traite par l'alcool bouillant, qui dissout l'émetine et la laisse déposer par refroidissement. On évapore les eaux mères aussi, on mélange les deux produits et on traite par l'acide sulfurique affaibli et du charbon, on filtre et on précipite par l'ammoniaque —

L'analyse de l'Ipecacuanha a été faite par Pelletier qui y a trouvé, une matière grasse odorante, un extrait non vomitif de la cire, de la gomme, de l'amidon, du ligneux et l'émetine —

La Pulvérisation de la racine d'Ipecacuanha se fait différemment de celle des autres racines, on commence par concasser la racine d'Ipecacuanha pour en séparer l'écorce, et en pulvérise, en ayant soin de mettre de côté la première poudre, et de rejeter la dernière, qui contient le ligneux lequel est sans action —

Les Succédanées de l'Ipecacuanha qui ont été proposés, sont l'Asarum, l'Asclepias, les Euphorbes, le genêt, l'écorce de Mezeon, l'Hièble, le Sureau, l'ortie, la violette, la Besoine —

Faux Ipecacuanhas —

Les Faux Ipecacuanhas appartiennent tous à l'une des trois familles suivantes: Violariées, Euphorbiacées, Apocynées, auxquelles joint quelques plantes de la famille des Rosacées —

Le Faux Ipecacuanha du Brésil est produit par le viola Ipecacuanha, viola parviflora, et le viola Itoboa qui se ressemblent beaucoup, ces racines sont insipides, inodores, et par conséquent peu actives — elles sont tortueuses comme l'Ipecacuanha ondulé; mais souvent bifurquées, aux deux extrémités, leur écorce est mince ridée en long, d'un gris jaunâtre; le corps ligneux est épais et tordu comme les fils d'une corde, la cassure est criblée de pores —

Le Faux Ipecacuanha de l'amérique Septentrionale est produit par le Spiræa trifoliata de la famille des Rosacées: cette racine est de la grosseur d'une grosse plume, portant des tubercules d'où partent des tiges garnies de longues radicules, l'écorce est blanche et spongieuse recouverte d'un épiderme gris rougeâtre.

Une autre racine connue aussi sous le même nom appartient à l'Euphorbia Ipecacuanha, cette racine est fibreuse blanche inodore, très émétique

Le Faux Ipecacuanha de l'île de France est produit par le Cynanchum vomitorium, cette racine est blanche droite, lisse ressemble à l'asclepias, dont elle a les feuilles

Le Faux Ipecacuanha de l'île Bourbon ressemble aux tiges de veaux à une racine blanche ligneuse grosseur du petit doigt munie de radicules petites fines. forte odeur d'orgueil, très irritante quand on la mâche — elle est produite par le Periploca mauritiana.

